

Certificat

Traçabilité dans les Industries Alimentaires





Certificat

Traçabilité dans les Industries Alimentaires

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 3 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/tracabilite-industries-alimentaires

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 20

06

Diplôme

page 28

01 Présentation

Cette formation Tech permettra aux professionnels de la nutrition d'avoir une vision globale de l'ensemble de la chaîne alimentaire et les compétences pour conseiller les différentes entreprises du secteur. En ce sens, les systèmes de traçabilité dépassent les limites de l'entreprise elle-même, où le transport des marchandises, la connaissance des réglementations qui concernent ce secteur, ainsi que les conditions de transport de chaque type de produit, sont d'une importance capitale. Profitez de l'occasion pour acquérir de solides connaissances dans ce domaine qui vous permettront de devenir un professionnel accompli.





“

Ne manquez pas cette grande opportunité et inscrivez-vous à Certificat. Ce sera un avant et un après dans le développement et la croissance de votre carrière professionnelle”

Le Certificat de Traçabilité dans les Industries Alimentaires de l'Université Technologique TECH est le plus complet parmi ceux proposés dans les universités à l'heure actuelle car il vise la gestion intégrale de la sécurité alimentaire, en se concentrant dans ce cas sur la traçabilité de tout le processus de production dans ce type d'usines.

Ce programme développe des concepts pertinents en matière de sécurité alimentaire, en se concentrant sur la production de matières premières d'origine animale. Les labels de qualité différenciés sont étudiés, ainsi que les processus de contrôle et de certification des industries agroalimentaires. Il établit également les systèmes de contrôle interne et de certification des industries agroalimentaires, les organismes impliqués dans ces processus et leurs règlements, et analyse les labels de qualité différenciés et les exigences de production auxquels ces aliments doivent répondre.

Il faut garder à l'esprit que les crises alimentaires qui se sont produites au cours des dernières décennies au niveau européen et mondial ont démontré la nécessité de disposer de systèmes permettant d'identifier, de localiser et de retirer les produits qui pourraient représenter un risque pour la sécurité alimentaire et un danger pour la santé de la population.

L'obligation pour toutes les entreprises du secteur alimentaire de disposer d'un plan de sécurité alimentaire rend indispensable la connaissance par les membres de l'équipe du service qualité de chacune des phases du système HACCP, y compris la traçabilité des lots. Pour cette raison, ce programme fournit aux professionnels une base solide, des compétences et des capacités qui leur permettront de développer et de mettre en œuvre un plan de traçabilité dans les différentes industries alimentaires du secteur.

Les cours sont assurés par des professeurs universitaires et des professionnels de diverses disciplines dans le domaine de la production primaire, de l'utilisation de techniques analytiques et instrumentales pour le contrôle de la qualité, de la prévention de la contamination accidentelle ou intentionnelle et de la fraude, les schémas réglementaires de la certification en termes de sécurité alimentaire (food safety/food integrity) et la traçabilité (food defence yfood fraud/food authenticity).

Il s'agit d'un projet éducatif visant à former des professionnels de haut niveau. Un programme conçu par des professionnels spécialisés dans chaque matière spécifique et qui font face à de nouveaux défis chaque jour.

Ce **Certificat en Traçabilité dans les Industries Alimentaires** contient le programme éducation le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques de la spécialisation sont les suivantes:

- ◆ Le développement de cas pratiques présentés par des experts en sécurité alimentaire dans le milieu de la nutrition
- ◆ Le contenu graphique, schématique et éminemment pratique du programme fournit des informations scientifiques et pratiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- ◆ Les nouveautés sur la Traçabilité dans les Industries Alimentaires
- ◆ Des exercices pratiques afin d'effectuer un processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ◆ Son accent spécial sur les méthodologies innovantes en matière de traçabilité dans les industries alimentaires
- ◆ Les cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- ◆ La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Tout ce dont vous avez besoin est un accès à internet. Ce sera la porte d'entrée vers le recueil d'informations le plus complet et le plus à jour du marché"

“

Ce cours est le meilleur investissement que vous puissiez faire en choisissant un programme de remise à niveau pour actualiser vos connaissances en Traçabilité dans les industries alimentaires pour les nutritionnistes"

Son corps enseignant comprend des professionnels de la sécurité alimentaire dans le domaine de la nutrition, qui apportent l'expérience de leur travail à cette spécialisation, ainsi que des spécialistes reconnus issus d'entreprises de premier plan et d'universités prestigieuses.

Son contenu multimédia, élaboré avec les dernières technologies éducatives, permettra au professionnel un apprentissage situé et contextuel, c'est-à-dire un environnement simulé qui fournira une spécialisation immersive programmée pour s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est axée sur l'apprentissage par les problèmes, grâce auquel le spécialiste doit essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent. Pour ce faire, le professionnel sera assisté d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus en matière de traçabilité dans les industries alimentaires et dotés d'une grande expérience.

Cette formation dispose du meilleur matériel didactique, ce qui vous permettra d'étudier d'une manière contextuelle qui facilitera votre apprentissage.

Ce Certificat 100% en ligne vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel tout en améliorant vos connaissances dans ce domaine.



02 Objectifs

Ce Certificat en Traçabilité dans les Industries Alimentaires vise à faciliter la performance du professionnel avec les dernières avancées les plus innovantes du secteur. Tout cela, de manière exclusivement pratique, au moyen des contenus théoriques et pratiques les plus complets du secteur. De même, au cours de ce programme, le professionnel abordera les principales interventions du spécialiste en matière de sécurité alimentaire. Cela vous permet d'améliorer et de renforcer vos compétences à cet égard, en étant sûr que vous exécutez les protocoles de manière aussi efficace et sûre que possible.



“

Tech met cette formation entre vos mains avec un seul objectif: vous former pour réussir dans l'évolution quotidienne de votre métier"



Objectifs généraux

- ◆ Développer les bases des bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité dans la production des matières premières
- ◆ Préciser les règlements applicables à la production primaire d'animaux, ainsi que les systèmes de contrôle interne et de certification
- ◆ Définir les Objectif du développement durable
- ◆ Analyser les fondements, les exigences, les réglementations et les principaux outils utilisés en matière de traçabilité aux différents points de la chaîne alimentaire
- ◆ Analyser le système permettant d'établir un lien entre le produit alimentaire et l'origine de ses composants, le processus de production et la distribution
- ◆ Évaluer les processus de l'industrie alimentaire afin d'identifier les lots qui ne sont pas conformes aux exigences spécifiques visant à garantir la sécurité alimentaire et la santé des consommateurs
- ◆ Développer les bases de l'application des différentes phases du système de traçabilité dans les entreprises du secteur alimentaire





Objectifs spécifiques

- ◆ Établir les principes de base de la sécurité alimentaire
- ◆ Compiler des bases de données de référence sur la législation applicable en matière de sécurité alimentaire
- ◆ Développer les aspects pertinents de la production des aliments d'origine animale et de leurs dérivés
- ◆ Établir les bases du bien-être animal, de l'élevage à l'abattage
- ◆ Préciser les mécanismes d'audit interne et de certification de la production primaire
- ◆ Analyser les denrées alimentaires de qualité différenciée et le système de certification de ces produits
- ◆ Évaluer l'impact de l'industrie agroalimentaire sur l'environnement
- ◆ Examiner la contribution de cette industrie aux objectifs de développement durable
- ◆ Définir le contexte de la logistique et de la traçabilité
- ◆ Examiner les différents types de traçabilité et leur champ d'application
- ◆ Analyser les principes, les exigences et les mesures de la législation alimentaire dans le contexte de la traçabilité
- ◆ Établir le champ d'application de la traçabilité dans son caractère obligatoire
- ◆ Analyser les différents systèmes de traçabilité et d'identification des lots
- ◆ Identifier et définir la responsabilité des différents acteurs de la chaîne alimentaire en matière de traçabilité
- ◆ Décrire la structure et la mise en œuvre d'un plan de traçabilité
- ◆ Identifier et découvrir les principaux outils d'identification des lots
- ◆ Établir des procédures de traçage, d'immobilisation et de rappel des produits en cas d'incidents
- ◆ Identifier, analyser et expliquer le processus logistique à chaque point de la chaîne alimentaire



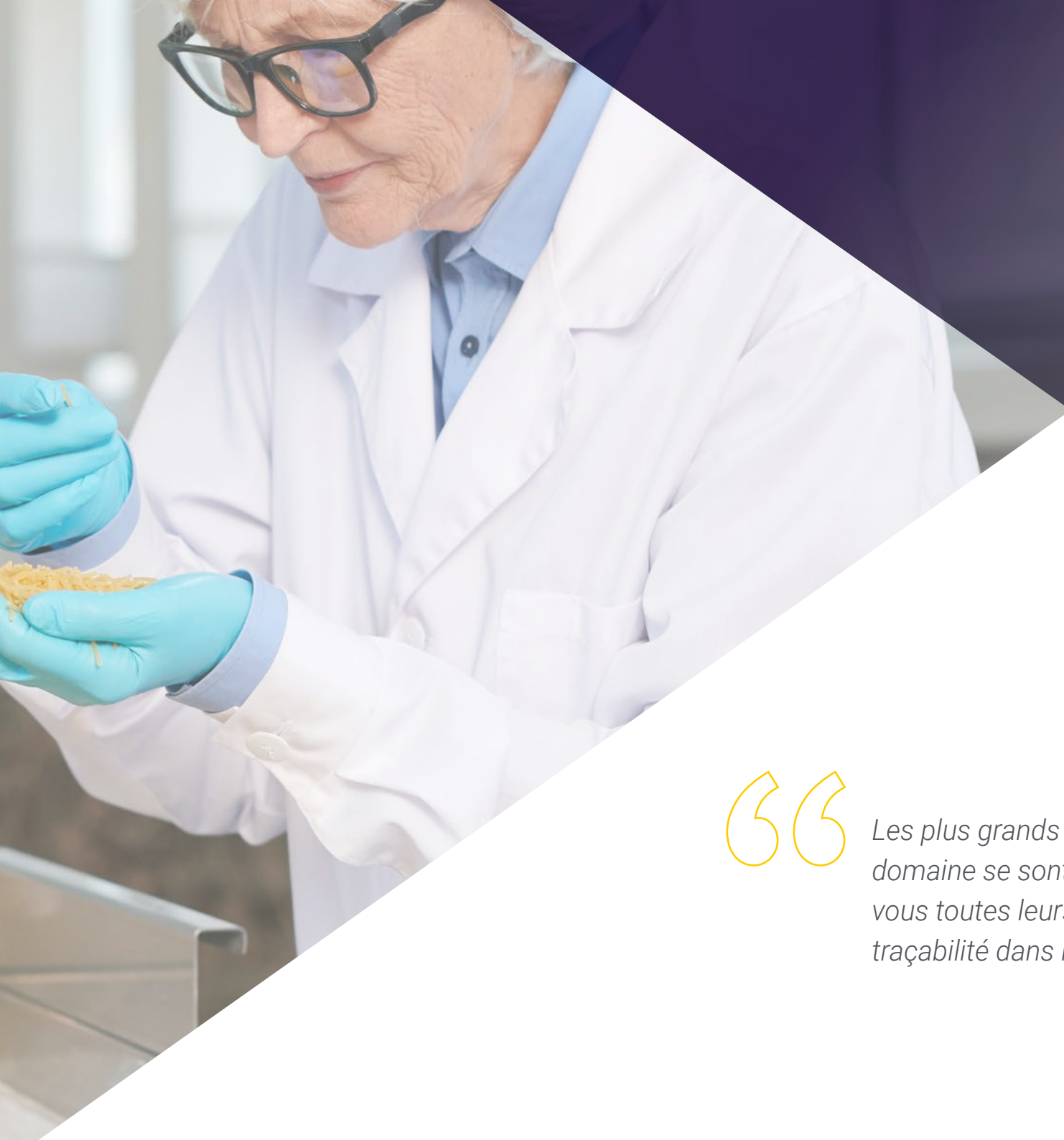
Cette formation vous permettra de progresser professionnellement de manière confortable car elle est dispensée à distance"

03

Direction de la formation

Le corps enseignant du programme comprend des experts de premier plan en matière de sécurité alimentaire dans le domaine de la nutrition qui apportent leur expérience professionnelle à cette spécialisation. Par ailleurs, d'autres experts au prestige reconnu participent à sa conception et à son élaboration, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire. L'objectif de tout cela est de former des nutritionnistes et de leur fournir les outils académiques nécessaires pour travailler dans ce domaine avec de plus grandes garanties de succès.





“

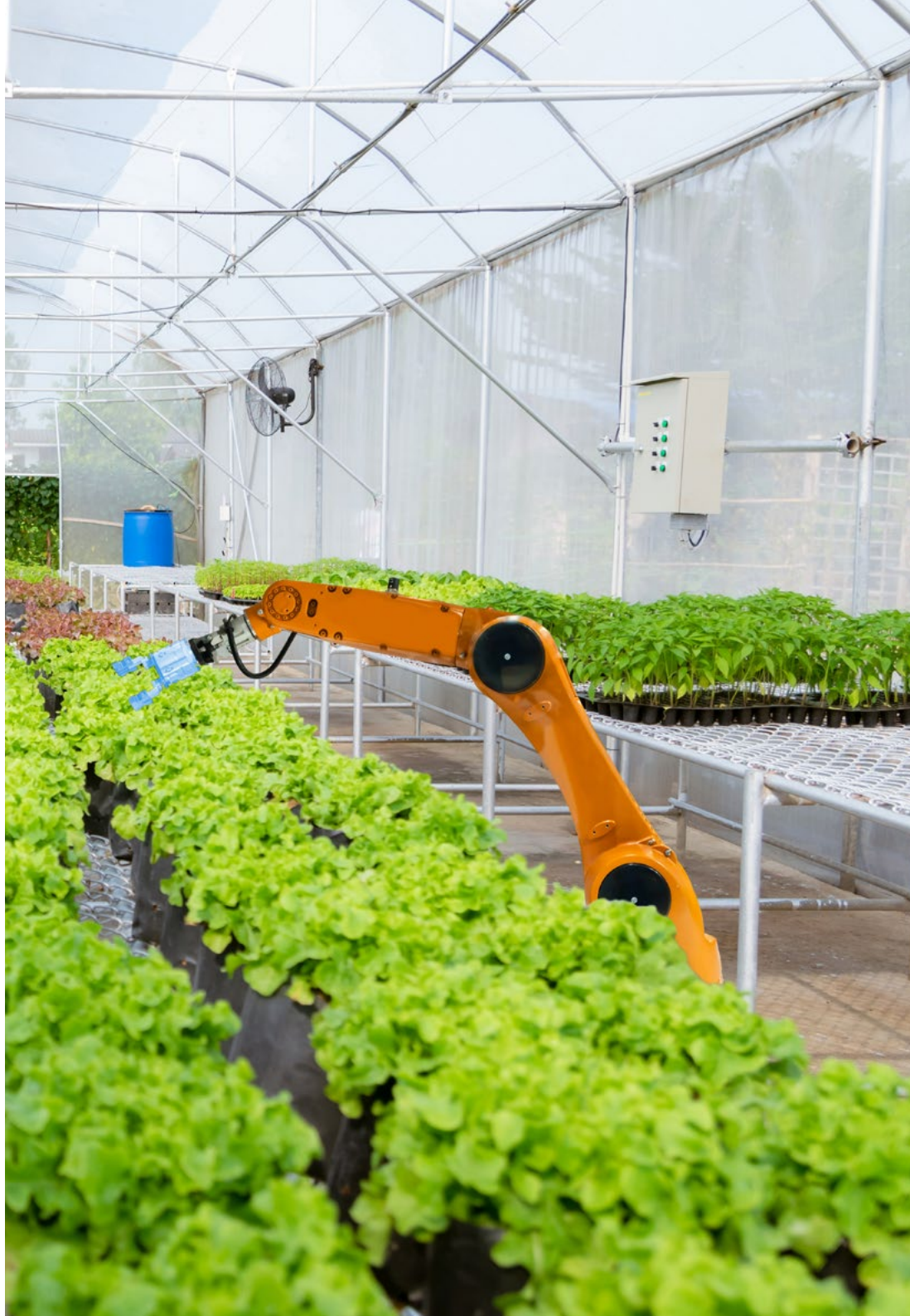
Les plus grands professionnels du domaine se sont réunis pour partager avec vous toutes leurs connaissances sur la traçabilité dans les industries alimentaires”

Direction



Mme Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Docteur en Chimie Agricole et Bromatologie, Université Autonome de Madrid
- ♦ Master en Biotechnologie Alimentaire (MBTA)
- ♦ Ingénieur en Alimentation, diplômé en Sciences et Technologies de l'Alimentation (CYTA)
- ♦ Expert en Gestion de la Qualité des Aliments ISO 22000
- ♦ Enseignant spécialisé en Qualité et Sécurité Alimentaire, Centre de Formation de Mercamadrid (CFM)



Professeurs

Mme Colina Coca, Clara

- ◆ Professeur à l'UOC. Depuis 2018
- ◆ Docteur en Nutrition sciences et technologies de l'alimentation
- ◆ Master en Qualité et Sécurité Alimentaires Système APPCC
- ◆ Diplôme d'études supérieures en Nutrition Sportive

Mme Escandell Clapés, Erica

- ◆ Responsable du département de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire de l'industrie de la viande SUBIRATS GROUP (2015 - présent)
- ◆ Diplôme en Sciences et Technologie alimentaire (Université de Vic)
- ◆ Master en Développement et Innovation des Aliments
- ◆ Diplôme en Nutrition Humaine et Diététique

Mme Moreno Fernández, Silvia

- ◆ Chercheur post-doctoral. Université Complutense de Madrid. Depuis 2019
- ◆ Doctorat en Sciences de l'Alimentation (Université Autonome de Madrid)
- ◆ Diplôme en Biologie de l'Université Complutense de Madrid. Spécialisée dans le développement de nouveaux aliments et le traitement des sous-produits de l'industrie alimentaire

04

Structure et contenu

La structure des contenus a été conçue par les meilleurs professionnels du secteur, dotés d'une grande expérience et d'un prestige reconnu dans la profession, avalisé par le volume de cas revus, étudiés et diagnostiqués, et d'une connaissance approfondie des nouvelles technologies appliquées à la Sécurité alimentaire. Cette équipe, consciente de l'importance de la formation dans ce domaine, a conçu le recueil de contenus et d'activités pratiques le plus complet et actualisé du secteur, dans le but de fournir les outils nécessaires pour mener à bien leur pratique quotidienne.





“

Ce Certificat en Traçabilité dans les Industries Alimentaires contient le programme éducation le plus complet et le plus actuel du marché"

Module 1. Traçabilité des matières premières et des apports

- 1.1. Principes de base de la sécurité alimentaire
 - 1.1.1. Objectifs principaux de la sécurité alimentaire
 - 1.1.2. Concepts de base
 - 1.1.3. Traçabilité Concept et application dans l'industrie alimentaire
- 1.2. Plan général d'hygiène
 - 1.2.1. Concepts de base
 - 1.2.2. Types de plans d'hygiène générale
- 1.3. Production primaire de denrées alimentaires d'origine animale
 - 1.3.1. Aspects fondamentaux et bien-être des animaux
 - 1.3.2. Élevage et alimentation
 - 1.3.3. Transport d'animaux vivants
 - 1.3.4. Abattage des animaux
- 1.4. Production primaire de sous-produits animaux. Distribution des matières premières
 - 1.4.1. Production laitière
 - 1.4.2. Production de volaille
 - 1.4.3. Distribution de matières premières d'origine animale
- 1.5. Production primaire d'aliments d'origine végétale
 - 1.5.1. Aspects fondamentaux
 - 1.5.2. Types de cultures végétales
 - 1.5.3. Autres produits agricoles
- 1.6. Bonnes pratiques en matière de production végétale. Utilisation de produits phytosanitaires
 - 1.6.1. Sources de contamination des aliments d'origine végétale
 - 1.6.2. Transport de matières premières d'origine végétale et prévention des risques
 - 1.6.3. Utilisation de produits phytosanitaires
- 1.7. L'eau dans l'industrie agroalimentaire
 - 1.7.1. Bétail
 - 1.7.2. Agriculture
 - 1.7.3. Aquaculture
 - 1.7.4. L'eau potable dans l'industrie
- 1.8. Évaluation et certification de la production primaire
 - 1.8.1. Systèmes d'audit de contrôle
 - 1.8.2. Certifications alimentaires
- 1.9. Aliments de qualité différenciée
 - 1.9.1. Appellation d'origine protégée (AOP)
 - 1.9.2. Indication géographique protégée (IGP)
 - 1.9.3. Spécialité traditionnelle garantie (STG)
 - 1.9.4. Conditions de qualité facultatives
 - 1.9.5. Utilisation de variétés végétales et de races animales
 - 1.9.6. Agriculture et élevage d'animaux
- 1.10. Industrie alimentaire et environnement
 - 1.10.1. objectifs de développement durable (ODD)
 - 1.10.2. Solutions proposées par l'industrie agro-alimentaire
 - 1.10.3. Organismes génétiquement modifiés, une voie vers le développement durable

Module 2. Logistique et traçabilité des lots

- 2.1. Avis d'experts vétérinaires
 - 2.1.1. Introduction à la Traçabilité
 - 2.1.1.1. Historique du système de traçabilité
 - 2.1.2. Concept de Traçabilité
 - 2.1.3. Types de Traçabilité
 - 2.1.4. Systèmes d'information
 - 2.1.5. Avantages de la Traçabilité
- 2.2. Cadre juridique de la Traçabilité. Partie I
 - 2.2.1. Introduction
 - 2.2.2. Législation horizontale relative à la Traçabilité
 - 2.2.3. Législation Vertical relative à la Traçabilité
- 2.3. Cadre juridique de la Traçabilité. Partie II
 - 2.3.1. Application obligatoire du système de Traçabilité
 - 2.3.2. Objectifs du système de Traçabilité
 - 2.3.3. Responsabilités juridiques
 - 2.3.4. Régime de sanction
- 2.4. Sanctions
 - 2.4.1. Introduction
 - 2.4.2. Mesures préliminaires
 - 2.4.3. Plan de Traçabilité
 - 2.4.4. Système d'identification des produits
 - 2.4.5. Méthodes d'essai des systèmes
- 2.5. Outils d'identification des Produit
 - 2.5.1. Outils manuels
 - 2.5.2. Outils automatisés
 - 2.5.1.1. Code-barres EAN
 - 2.5.1.2. RFID// EPC
 - 2.5.3. Enregistrements
 - 2.5.3.1. Enregistrement de l'identification des matières premières et autres matériaux
 - 2.5.3.2. Dossier sur la transformation des aliments
 - 2.5.3.3. Fiche d'identification du produit final
 - 2.5.3.4. Enregistrement des résultats des contrôles effectués
 - 2.5.3.5. Période pour la maintenance des documents
- 2.6. Gestion des incidents, rappel et récupération des produits et plaintes des clients
 - 2.6.1. Plan de gestion des incidents
 - 2.6.2. Gérer les plaintes des clients
- 2.7. Chaînes d'approvisionnement ou "Supply chain"
 - 2.7.1. Définition
 - 2.7.2. Étapes de la Supply chain
 - 2.7.3. Tendances de la chaîne d'approvisionnement
- 2.8. Logistique
 - 2.8.1. Processus logistiques
 - 2.8.2. Chaîne d'approvisionnement vs logistique
 - 2.8.3. Conditionnement
 - 2.8.4. Emballage
- 2.9. Modes et moyens de transport
 - 2.9.1. Concept de transport
 - 2.9.2. Modes de transport, avantages et inconvénients
- 2.10. Logistique de production alimentaire
 - 2.10.1. Chaîne du froid
 - 2.10.2. Produits périssables
 - 2.10.3. Produits non périssables

05

Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



“

Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"

L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.

Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.



Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



Ce programme offre le meilleur matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



Résumés interactifs

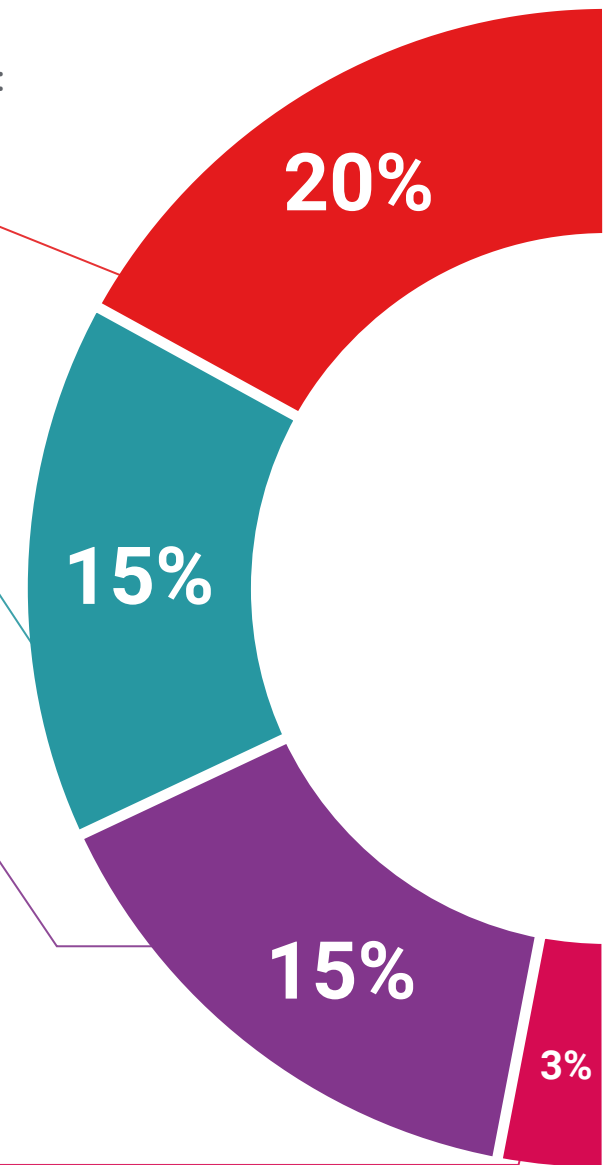
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

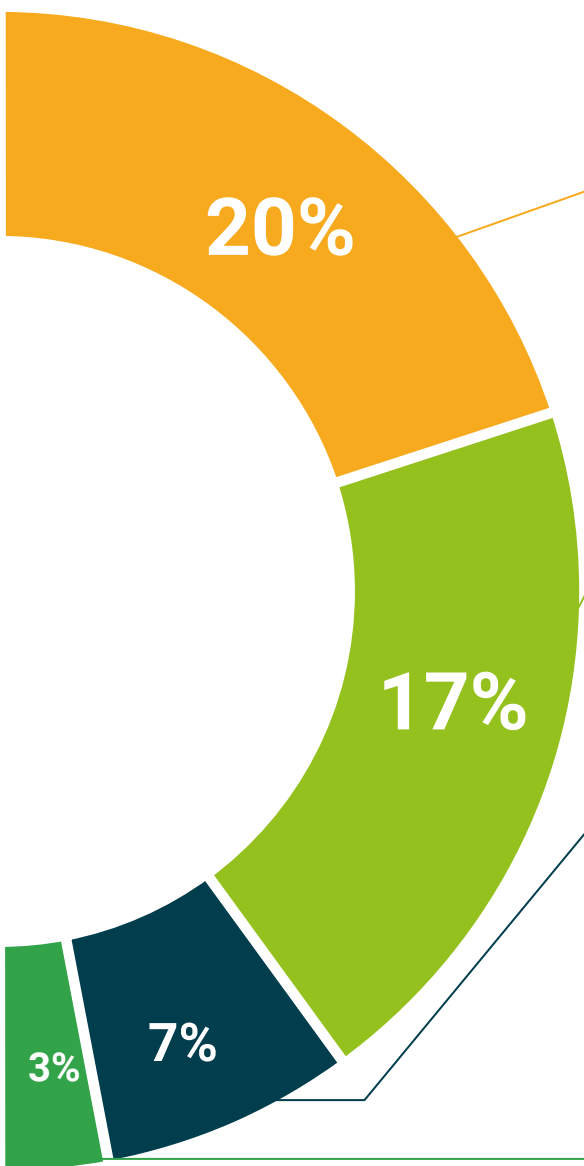
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Bibliographie complémentaire

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



06 Diplôme

Le Certificat en Traçabilité dans les Industries Alimentaires vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

Réussissez cette spécialisation avec succès et recevez votre Certificat sans avoir à vous soucier des contraintes de déplacements et administratives”

Ce **Certificat en Traçabilité dans les Industries Alimentaires** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi les évaluations, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception le diplôme de **Certificat** par **TECH Université technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat en Traçabilité dans les Industries Alimentaires**

N.º d'heures officielles: **300 h.**



*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.

future

santé confiance personnes

éducation information tuteurs

garantie accréditation enseignement

institutions technologie apprentissage

communauté engagement

service personnalisé innovation

connaissance présent qualité

en ligne formation

engagement institutions

classe virtuelle langue

tech université
technologique

Certificat

Traçabilité dans les Industries
Alimentaires

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 3 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Traçabilité dans les Industries Alimentaires

