

Certificat

Exécution de Projets de
R&D&I en matière de Qualité
et d'Innocuité Alimentaire



Certificat

Exécution de Projets de R&D&I en Qualité et Innocuité Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtute.com/fr/nutrition/cours/execution-projets-r-d-i-qualite-innocuite-alimentaire

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 18

05

Méthodologie

page 24

06

Diplôme

page 32

01 Présentation

Le développement, la croissance et l'innovation dans le secteur alimentaire sont en plein essor et il est nécessaire pour les professionnels de la nutrition d'être au courant de tous ces nouveaux processus afin de mieux faire face aux nouveaux défis de la profession. De nouveaux produits et aliments sont de plus en plus disponibles pour nous aider à mener une vie plus saine, mais tous les processus doivent être bien compris afin de respecter toutes les garanties sanitaires de qualité et de sécurité. 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 devenez un nutritionniste capable d'exécuter des projets de qualité et de sécurité alimentaire avec ce diplôme TECH"

Le Certificat en Exécution de Projets des R&D&I en Qualité et Innocuité Alimentaire de TECH Université Technologique est le plus complet de ceux proposés dans les universités à l'heure actuelle car il vise la gestion intégrale de la sécurité alimentaire.

La législation alimentaire est un aspect très important en tant qu'étape préalable à la commercialisation de tout produit dérivé de l'industrie alimentaire. C'est pourquoi ce Certificat offre à l'étudiant une large connaissance des réglementations actuelles concernant la qualité et la sécurité des aliments, tant au niveau national qu'international. Tout au long de la formation, l'étudiant sera initié à l'instrument juridique nécessaire pour légiférer dans le domaine alimentaire, applicable aux produits naturels et transformés.

En conséquence, l'étudiant aura une connaissance approfondie du droit alimentaire et de la normalisation applicable en matière alimentaire, ainsi que de la structure législative, pouvant ainsi appliquer et conseiller différentes entreprises du secteur.

Ce diplôme couvre également la mise en œuvre et le développement de projets de R&D dans le domaine alimentaire. Il définit les systèmes de soutien financier pour la mise en œuvre des projets, les contraintes juridiques et, en particulier, la méthodologie pour le fonctionnement des projets en termes de planification, de disponibilité des ressources, de contrôle et de suivi.

L'adaptation au travail de projet dans l'environnement alimentaire est d'une grande importance pour mener à bien l'innovation, le développement de nouveaux produits ou l'amélioration des conditions de sécurité alimentaire et de l'utilisation des produits alimentaires et des ingrédients utilisés.

Les Certificats 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). Ce sont des experts en matière de législation alimentaire et de réglementation sur la qualité et la sécurité, de validation des méthodologies et des processus, de numérisation de la gestion de la qualité, de recherche et de développement de nouveaux aliments et, enfin, de coordination et d'exécution de projets de I+D+i.

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 Exécution de Projets de R&D&I en matière de Qualité et d'Innocuité Alimentaire** contient le programme éducation le plus complet et le plus actuel du marché. Les caractéristiques les plus importantes du programme sont:

- ◆ 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 en matière de Exécution de Projets de R&D&I en matière de Qualité et d'Innocuité Alimentaire
- ◆ Des exercices pratiques afin d'effectuer un processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ◆ Son accent spécial sur les méthodologies innovantes en Exécution de Projets de R&D&I en matière de Qualité et d'Innocuité Alimentaire
- ◆ 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



C'est l'occasion idéale de faire progresser votre carrière et de vous établir comme un nutritionniste prestigieux"

“ *Ce Certificat est le meilleur investissement que vous puissiez faire dans le choix d'un programme de remise à niveau pour actualiser vos connaissances en matière de mise en œuvre de projets de R&D&I en matière de sécurité et de qualité des aliments 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 Formation, ainsi que des spécialistes reconnus issus d'entreprises de premier plan et d'universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel. Ainsi, ils se formeront dans un environnement simulé qui leur permettra d'apprendre en immersion et de 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.

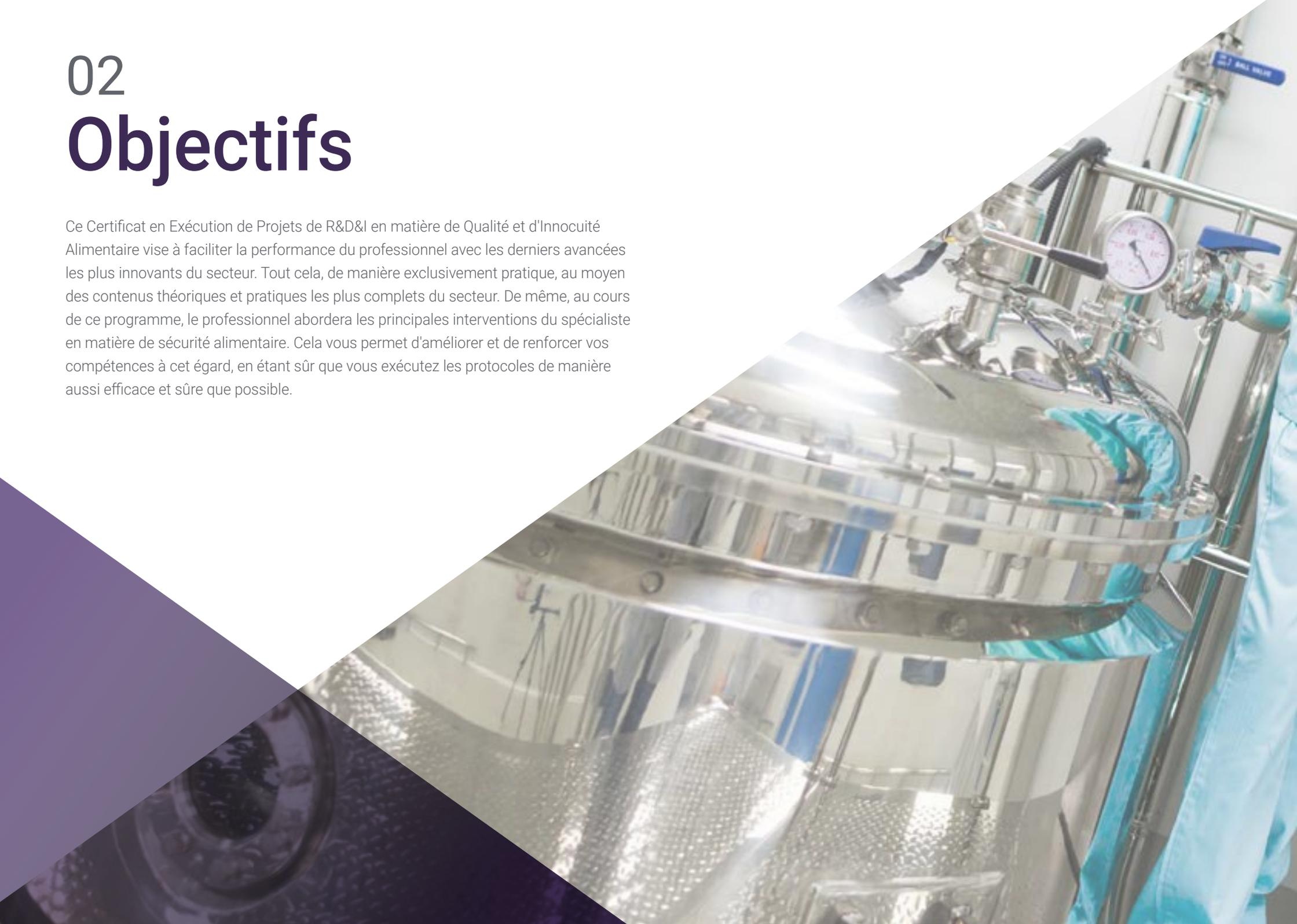
Cette formation dispose du meilleur matériel didactique, ce qui vous permettra d'étudier d'une manière contextuelle qui facilitera votre apprentissage.

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 Exécution de Projets de R&D&I en matière de Qualité et d'Innocuité Alimentaire 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.





“

C'est la meilleure option pour connaître les dernières avancées de en Exécution de Projets de R&D&I en matière de Qualité et d'Innocuité Alimentaire”



Objectifs généraux

- ◆ Analyser les principes du droit alimentaire, au niveau national et international, et son évolution jusqu'à aujourd'hui
- ◆ Analyser les compétences en matière de législation alimentaire afin d'exercer des fonctions pertinentes dans l'industrie alimentaire
- ◆ Évaluer les procédures et les mécanismes d'action de l'industrie alimentaire
- ◆ Développer les bases de l'application de la législation au développement des produits de l'industrie alimentaire
- ◆ Déterminer le fonctionnement des systèmes de R&D&I dans le domaine du développement de nouveaux produits et procédés dans l'environnement alimentaire
- ◆ Analyser le système de R&D&I et l'utilisation des outils de planification, de gestion, d'évaluation, de protection des résultats et de diffusion de la R&D&I alimentaire
- ◆ Développer des connaissances qui fournissent une base ou une opportunité pour le développement et/ou la mise en œuvre d'idées, dans un contexte de recherche incluant des réflexions sur les responsabilités liées à l'application de leurs développements





Objectifs spécifiques

- ◆ Définir les principes fondamentaux de droit alimentaire
- ◆ Décrire et développer les principaux organismes internationaux, européens et nationaux dans le domaine de la sécurité alimentaire, ainsi que déterminer leurs compétences
- ◆ Analyser la politique de sécurité alimentaire dans le cadre européen et espagnol
- ◆ Décrire les principes, les exigences et les mesures de la législation alimentaire
- ◆ Décrire le cadre législatif européen régissant l'industrie alimentaire
- ◆ Identifier et définir la responsabilité des participants de la chaîne alimentaire
- ◆ Classifier les types de responsabilité et d'infractions dans le domaine de la sécurité alimentaire
- ◆ Développer des critères de la législation horizontale en Espagne
- ◆ Développer les critères de la législation verticale en Espagne
- ◆ Mettre en place les systèmes de R&D&I qui permettent le développement d'aliments et d'ingrédients nouveaux, notamment en ce qui concerne les questions de sécurité alimentaire, afin de pouvoir aborder la recherche, le développement et l'innovation dans ce domaine. des nouveaux aliments et ingrédients
- ◆ Compiler les sources de financement des activités de R&D&I dans le développement de nouveaux produits alimentaires qui permettent d'aborder différentes stratégies d'innovation dans l'industrie alimentaire
- ◆ Analyser les moyens d'accéder aux sources d'information publiques et privées dans les domaines scientifique et technique, économique et juridique pour la planification d'un projet de R&D&I
- ◆ Développer des méthodologies pour la planification et la gestion de projets, la présentation de rapports de contrôle et le suivi des résultats
- ◆ Évaluer les systèmes de transfert de technologie qui permettent le transfert des résultats de la R&D&I vers l'environnement productif
- ◆ Analyser la mise en œuvre des projets une fois leur phase documentaire achevée

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 Formation. En outre, d'autres spécialistes au prestige reconnu participent à sa conception et à sa préparation, 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. 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.



“

Notre équipe Professeurs, spécialiste en Sécurité alimentaire, vous aidera à la réussite professionnelle”

Directeur invité internationa

Spécialiste de la **Sécurité Alimentaire**, John Donaghy est un **Microbiologiste** de premier plan avec plus de 20 ans d'expérience professionnelle. Ses connaissances approfondies des agents pathogènes d'origine alimentaire, de l'évaluation des risques et du diagnostic moléculaire l'ont amené à travailler pour des institutions internationales de premier plan telles que **Nestlé** et le **Département des Services Scientifiques de l'Agriculture d'Irlande du Nord**.

Parmi ses principales tâches, il a été chargé des aspects opérationnels liés à la **microbiologie de la sécurité alimentaire**, y compris l'analyse des risques et les points de contrôle critiques. Il a également développé de nombreux programmes de **pré-requis** et de **spécifications bactériologiques** afin de garantir des environnements hygiéniques et sûrs pour une production alimentaire optimale.

Son fort engagement à fournir des services de classe mondiale l'a conduit à combiner son **travail de gestion** avec la **Recherche Scientifique**. À cet égard, il a une **production académique** étendue de plus de 50 articles complets sur des sujets tels que l'impact du **Big Data** sur la gestion dynamique des **risques de sécurité alimentaire**, les aspects microbiologiques des ingrédients laitiers, la détection de l'estérase de l'acide férulique par *Bacillus subtilis*, l'extraction de la pectine des écorces d'agrumes par la polygalaturonase produite dans le sérum ou la production d'enzymes protéolytiques par *Lysobacter gummosus*.

Il intervient également régulièrement lors de conférences et de forums internationaux, où il présente les **méthodologies d'analyse** moléculaire les plus innovantes pour la détection de pathogènes et les techniques de mise en œuvre de systèmes d'excellence dans la fabrication de denrées alimentaires. Il aide ainsi les professionnels à rester à la pointe de ces domaines tout en faisant progresser de manière significative la compréhension du **Contrôle de la Qualité**. En outre, il **sponsorise des projets** internes de recherche et de développement visant à améliorer la sécurité microbiologique des aliments.



Dr. John, Donaghy

- Chef Mondial de la Sécurité Alimentaire, Nestlé, Lausanne, Suisse
- Chef de Projet en Microbiologie de la Sécurité Alimentaire à l'Institut de l'Agroalimentaire et des Sciences Biologiques, Irlande du Nord
- Conseiller Scientifique Principal au sein du Département de l'Agriculture et des Services Scientifiques, Irlande du Nord
- Consultant pour diverses initiatives financées par l'Autorité de Sécurité Alimentaire du Gouvernement Irlandais et par l'Union Européenne
- Docteur en Sciences, Biochimie, Université d'Ulster
- Membre de la Commission Internationale sur les Spécifications Microbiologiques pour les Aliments

“

Grâce à TECH, vous pourrez apprendre avec les meilleurs professionnels du monde”

Direction



Mme Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ◆ Docteur en Chimie Agricole et Bromatologie, Université Autonome de Madrid
- ◆ Docteur en Ingénierie Alimentaire et Enseignante en Qualité et Sécurité Alimentaire au Centre de Formation de Mercamadrid
- ◆ Experte en Sécurité Alimentaire (2015)
- ◆ Conférencier dans le domaine du Contrôle de la Qualité et de la Manipulation des Aliments (2018-2020)

Professeurs

Mme Colina Coca, Clara

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

Mme Martínez López, Sara

- ◆ Docteur en Pharmacie (Université Complutense de Madrid)
- ◆ Licencié en chimique, (Unoversité de Murcia)
- ◆ Professeur associé de Nutrition et de Technologies Alimentaires à l'Université Européenne de Madrid
- ◆ Chercheuse dans le groupe de recherche "Microbiote, alimentation et santé". Université Européenne de Madrid

Dr Rendueles de la Vega, Manuel

- ◆ Docteur en génie chimique, professeur de génie chimique (Université d'Oviedo)
- ◆ Coordinatrice du Master en biotechnologie alimentaire de l'Université d'Oviedo depuis 2013
- ◆ Chercheur principal dans trois projets du plan national de i+D. Depuis 2004



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.





“

Ce Certificat en Exécution de Projets de R&D&I en matière de Qualité et d'Innocuité Alimentaire contient le programme académique le plus complet et le plus actuel du marché. Nous cherchons l'excellence et toi aussi”

Module 1. Législation alimentaire et réglementation en matière de qualité et de sécurité

- 1.1. Introduction
 - 1.1.1. Organisation juridique
 - 1.1.2. Concepts de base
 - 1.1.2.1. Le droit
 - 1.1.2.2. Législation
 - 1.1.2.3. Législation alimentaire
 - 1.1.2.4. Normes
 - 1.1.2.5. Décret Royal
 - 1.1.2.6. Certifications, etc.
- 1.2. Législation alimentaire internationale. Organismes internationaux
 - 1.2.1. Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO)
 - 1.2.2. Organisation Mondiale de la Santé (OMS)
 - 1.2.3. Commission du Codex Alimentarius
 - 1.2.4. Organisation Mondiale du Commerce
- 1.3. Droit alimentaire Européen
 - 1.3.1. Droit alimentaire Européen
 - 1.3.2. Livre blanc sur la sécurité alimentaire
 - 1.3.3. Principes de la législation alimentaire
 - 1.3.4. Exigences générales de la législation alimentaire
 - 1.3.5. Procédures
 - 1.3.6. Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)
- 1.4. Droit alimentaire Espagnole
 - 1.4.1. Compétences
 - 1.4.2. Organisme
- 1.5. Gestion de la Sécurité alimentaire en entreprise
 - 1.5.1. Responsabilités
 - 1.5.2. Autorisations
 - 1.5.3. Certifications





- 1.6. Droit alimentaire horizontale. Partie 1
 - 1.6.1. Règlementation général d'hygiène
 - 1.6.2. Eau potable publique
 - 1.6.3. Contrôle officiel des produits alimentaires
- 1.7. Droit alimentaire horizontale. Partie 2
 - 1.7.1. Stockage, conservation et transport
 - 1.7.2. Matériaux en contact avec les aliments
 - 1.7.3. Additifs et arômes alimentaires
 - 1.7.4. Contaminants dans les aliments
- 1.8. Droit alimentaire verticale: Produits d'origine végétale
 - 1.8.1. Légumes et dérivés
 - 1.8.2. Fruits et dérivés
 - 1.8.3. Céréales
 - 1.8.4. Légumineuses
 - 1.8.5. Huiles végétales comestibles
 - 1.8.6. Graisses comestibles
 - 1.8.7. Assaisonnements et épices
- 1.9. Droit alimentaire verticale: Produits d'origine Animaux
 - 1.9.1. Viande et dérivés de la viande
 - 1.9.2. Produits de la pêche
 - 1.9.3. Lait et produits laitiers
 - 1.9.4. Œufs et dérivés
- 1.10. Droit alimentaire verticale: Autres produits
 - 1.10.1. Aliments stimulants et dérivés
 - 1.10.2. Boissons
 - 1.10.3. Plats préparés

Module 2. Développement et Exécution de projets R&D&I

- 2.1. Innovation et compétitivité dans le secteur alimentaire
 - 2.1.1. Analyse du secteur alimentaire
 - 2.1.2. Innovation dans processus, produits et gestion
 - 2.1.3. Contraintes réglementaires pour la commercialisation des nouveaux aliments
- 2.2. Le système de R&D
 - 2.2.1. Recherche publique et privée
 - 2.2.2. Plans régionaux et locaux de soutien aux entreprises
 - 2.2.3. Plans nationaux de la R&D&I
 - 2.2.4. Programmes internationaux
 - 2.2.5. Organismes de promotion de la recherche
- 2.3. Projets de R&D&I
 - 2.3.1. Programmes d'aide la R&D&I
 - 2.3.2. Types de projets
 - 2.3.3. Types de financement
 - 2.3.4. Évaluation, suivi et contrôle des projets
- 2.4. Production Scientifique et Technologique
 - 2.4.1. Publication, dissémination et diffusion des résultats de la recherche
 - 2.4.2. Recherche basique/recherche appliquée
 - 2.4.3. Sources d'information privées
- 2.5. Transfert de technologie
 - 2.5.1. Protection de la propriété industrielle. Brevets
 - 2.5.2. Contraintes réglementaires sur le transfert dans le secteur alimentaire
 - 2.5.3. Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)
 - 2.5.4. Administration des denrées alimentaires et des médicaments (FDA)
 - 2.5.5. Organisations nationales. Exemple: Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition (AESAN)





- 2.6. Planification de Projet R&D&I
 - 2.6.1. Structure de répartition du travail
 - 2.6.2. Répartition des ressources
 - 2.6.3. Priorité des tâches
 - 2.6.4. Méthode du diagramme de Gantt
 - 2.6.5. Méthodes et systèmes de planification à support numérique
- 2.7. Développement documentaire des projets de R&D&I
 - 2.7.1. Études préliminaires
 - 2.7.2. Remise des rapports d'activité
 - 2.7.3. Développement de la mémoire des projets
- 2.8. Exécution des projets
 - 2.8.1. Checklist
 - 2.8.2. Produits livrables
 - 2.8.3. Suivi de la progression du projet
- 2.9. Réalisation et validation des projets
 - 2.9.1. Normes ISO pour la gestion de projets de R&D&I
 - 2.9.2. Clôture de la phase de projet
 - 2.9.3. Analyse des résultats et de la faisabilité
- 2.10. Mise en œuvre des projets de R&D&I développés
 - 2.10.1. Gestion des achats
 - 2.10.2. Validation du fournisseur
 - 2.10.3. Validation et vérification du projet



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

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.

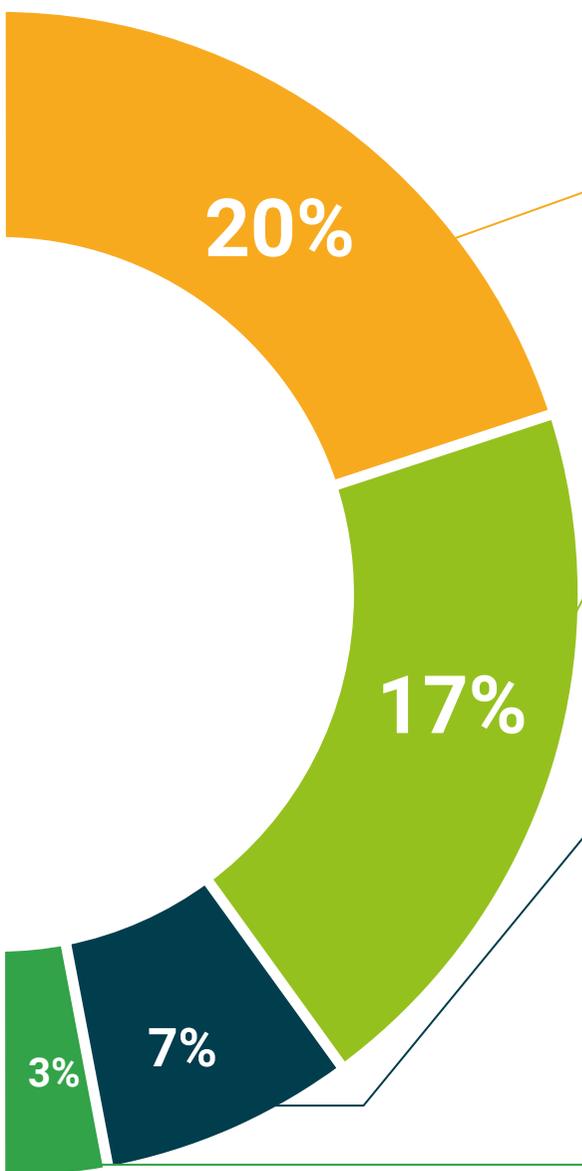
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Exécution de Projets de R&D&I en matière de Qualité et d'Innocuité Alimentaire 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.



“

Finalisez cette formation avec succès et recevez votre Certificat sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives”

Ce **Certificat en Exécution de Projets de R&D&I en matière de Qualité et d'Innocuité Alimentaire** 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** délivré 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 Exécution de Projets de R&D&I en matière de Qualité et d'Innocuité Alimentaire**

N° 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.



Certificat

Exécution de Projets de
R&D&I en Qualité et
Innocuité Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Exécution de Projets de
R&D&I en matière de Qualité
et d'Innocuité Alimentaire

