

Certificat

Numérisation du Système de Gestion de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire





Certificat

Numérisation du Système de Gestion de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 2 a 6 semaines
- » Diplôme: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Heures de cours: 150 h.
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/numerisation-systeme-gestion-qualite-industrie-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 22

06

Diplôme

page 30

01 Présentation

Ce programme vise à doter les professionnels de la nutrition des compétences nécessaires pour comprendre les processus de numérisation dans l'industrie alimentaire et la manière dont ils améliorent la sécurité alimentaire. La numérisation peut améliorer la sécurité alimentaire et les systèmes de gestion de la qualité, il est donc nécessaire d'accroître les connaissances dans ce domaine. Profitez de l'occasion pour acquérir de solides connaissances dans ce domaine qui vous permettront de devenir un professionnel accompli.





“

Grâce à cette formation, vous acquerez une connaissance approfondie de la numérisation dans le secteur alimentaire et deviendrez un nutritionniste de prestige”

Ce Certificat décrit l'importance de l'application des médias et des plateformes numériques dans les systèmes de gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire, en mettant l'accent sur les stratégies de migration du système traditionnel vers le système numérique.

Pour une bonne compréhension de ces questions, les définitions actuelles des normes de qualité et de sécurité alimentaire sont analysées. En outre, l'impact des plateformes numériques sur les performances des principaux organismes de réglementation internationaux est décrit.

Cette formation renforce les connaissances de base des méthodes traditionnelles de gestion des systèmes de qualité dans l'industrie alimentaire et les avantages de l'utilisation de logiciels commerciaux ou de différents outils informatiques internes pour accroître l'efficacité de programmes tels que l'analyse des risques et points critiques. Des exemples de formats pour la documentation des protocoles de programmes préalables (PPR), des permis, des formats de traçabilité, des journaux de contrôle, des documents d'audit, entre autres, sont présentés.

Enfin, des études de cas sont présentées où la numérisation a amélioré les systèmes de gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire, et l'importance des plateformes numériques et des tendances futures pour la sécurité alimentaire et les systèmes de gestion de la qualité sont discutées.

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. Tout cela est nécessaire pour obtenir une Formation complète et spécialisée, très demandée par les professionnels du secteur alimentaire.

Ce **Certificat de Numérisation du Système de Gestion de Qualité dans l'Industrie 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 nutritionnel
- » 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 Numérisation du Système de Gestion de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire
- » 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 de Numérisation du Système de Gestion de la Qualité 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



Ne manquez pas l'occasion de suivre ce Diplôme en Numérisation du Système de Gestion de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire. C'est l'occasion idéale de faire progresser votre carrière”

“

Ce Certificat est le meilleur investissement que vous puissiez faire en choisissant un programme de remise à niveau pour actualiser vos connaissances en de Numérisation du Système de Gestion de la Qualité 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 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 de Numérisation du Système de Gestion de la Qualité 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 Numérisation du Système de Gestion de la Qualité dans les Industries Alimentaires vise à faciliter la performance du professionnel avec les derniers avancées les plus innovants 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.



“

Vous n'êtes qu'à un clic de découvrir les dernières avancées de la numérisation des systèmes de sécurité alimentaire dans le domaine de la nutrition”



Objectifs généraux

- » Analyser les avantages de la numérisation dans les processus de gestion de la sécurité alimentaire et de la qualité actuellement établis
- » Développer une connaissance spécialisée des différentes plateformes commerciales et des outils informatiques internes pour la gestion des processus
- » Définir l'importance d'un processus de migration d'un système traditionnel vers un système numérique dans la gestion de la sécurité et de la qualité des aliments
- » Établir des stratégies pour la numérisation des protocoles et des documents liés à la gestion des différents processus de sécurité et de qualité des aliments



Des objectifs de haute spécialisation dans un programme créé pour former les meilleurs professionnels de la Nutrition"





Objectifs spécifiques

- » Examiner les normes de qualité alimentaire actuelles et les normes de numérisation de différents organismes internationaux de référence
- » Identifier les principaux logiciels commerciaux et les stratégies informatiques internes qui permettent de gérer des processus spécifiques de qualité et de sécurité alimentaire
- » Établir des stratégies appropriées pour le transfert des processus traditionnels de gestion de la qualité vers des plateformes numériques
- » Définir les points clés du processus de numérisation d'un programme d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)
- » Analyser les alternatives pour la mise en œuvre des programmes préalables (PRP), des plans HACCP et le suivi des procédures opérationnels standardisés (SOP)
- » Analyser les protocoles et les stratégies les plus appropriés pour la numérisation dans la communication des risques
- » Développer des mécanismes pour la numérisation de la gestion des audits internes, l'enregistrement des actions correctives et le suivi des programmes d'amélioration continue

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 experts au prestige reconnu participent à sa conception et à son développement, 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.





“

Notre équipe pédagogique, experte en sécurité alimentaire d'un point de vue nutritionnel, vous aidera à réussir”

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
- ♦ 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

Dr Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén

- » Docteur en Sciences. Centre de recherche sur l'alimentation et le développement, A. C. (CIAD)
- » Membre du système national des chercheurs du CONACyT (Mexique)



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 l'a 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.



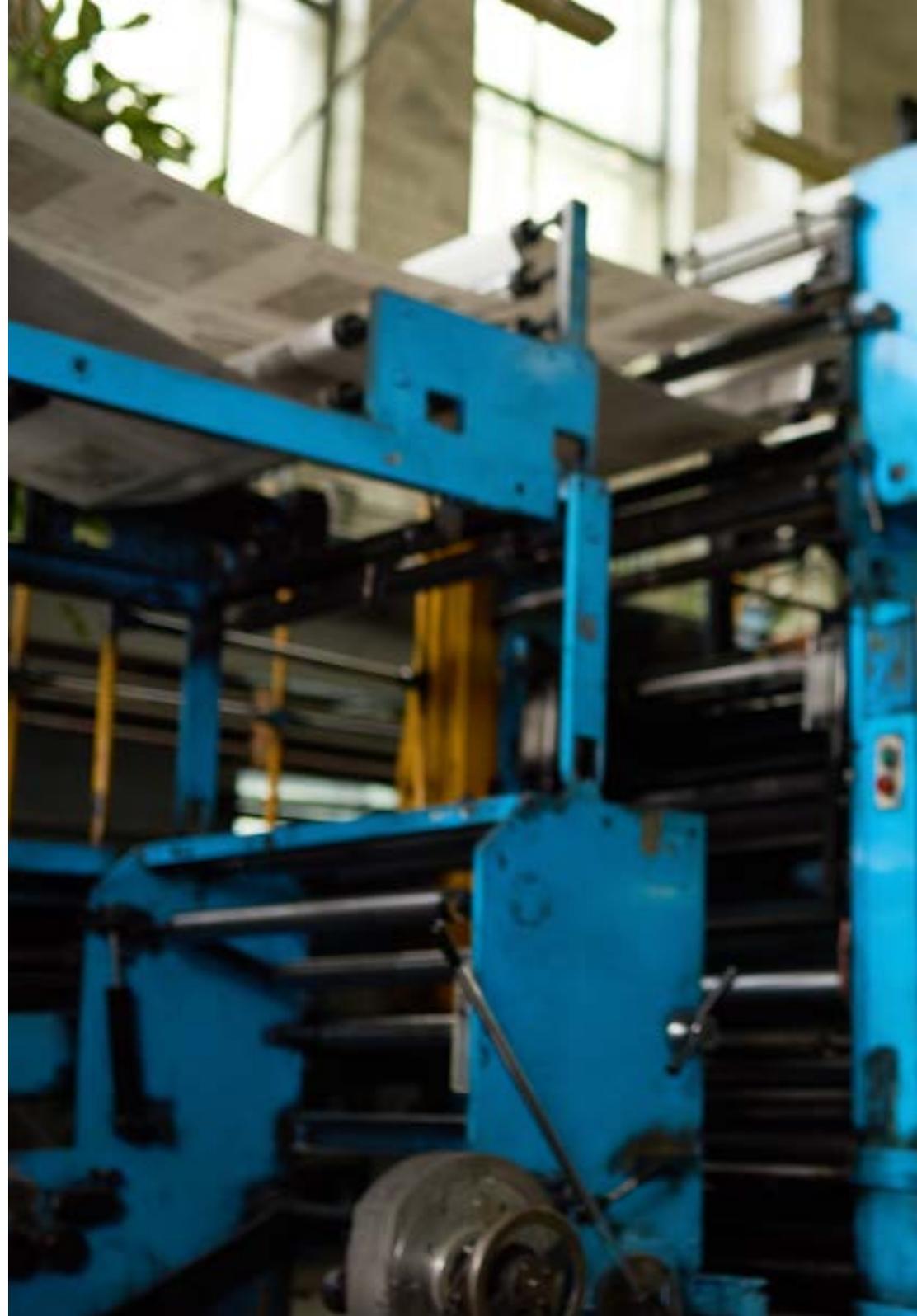


“

Ce Certificat en Numérisation du Système de Gestion de Qualité dans l'industrie Alimentaire contient le programme éducation le plus complet et le plus actuel du marché"

Module 1. Numérisation du système de gestion de la qualité

- 1.1. Normes de qualité et analyse des risques dans l'industrie alimentaire
 - 1.1.1. Normes actuelles de sécurité et de qualité des aliments
 - 1.1.2. Principaux facteurs de risque produits alimentaires
- 1.2. L'ère de la numérisation" et son influence sur les systèmes mondiaux de sécurité alimentaire
 - 1.2.1. Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire du Codex alimentarius
 - 1.2.2. Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)
 - 1.2.3. Norme ISO 22000
- 1.3. Logiciels commerciaux pour la gestion de la sécurité alimentaire
 - 1.3.1. Utilisation d'appareils intelligents
 - 1.3.2. Logiciels commerciaux pour des processus de gestion spécifiques
- 1.4. Mise en place des plateformes numériques pour l'intégration d'une équipe chargée du développement du programme HACCP
 - 1.4.1. Étape 1 Préparation et planification
 - 1.4.2. Étape 2 Mise en œuvre de programmes préalables pour les dangers et les points de contrôle critiques du programme HACCP
 - 1.4.3. Étape 3 Mise en œuvre du plan
 - 1.4.4. Étape 4 Vérification et maintenance du système HACCP
- 1.5. Numérisation des programmes de pré-requis (PPR) dans l'industrie alimentaire - Migration du système traditionnel vers le système numérique
 - 1.5.1. Processus de production primaire
 - 1.5.1.1. Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
 - 1.5.1.2. Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - 1.5.2. Processus stratégiques
 - 1.5.3. Processus opératifs
 - 1.5.4. Processus de support
- 1.6. Des plates-formes pour le suivi des "Procédures opérationnelles standard (POS)"
 - 1.6.1. Formation du personnel à la documentation des PONs spécifiques
 - 1.6.2. Les canaux de communication et le suivi de la documentation des SOPs





- 1.7. Protocoles pour la gestion des documents et la communication entre les départements
 - 1.7.1. Gestion des documents de traçabilité
 - 1.7.1.1. Protocoles pour la zone d'achat
 - 1.7.1.2. Traçabilité des protocoles de réception des matières premières
 - 1.7.1.3. Traçabilité des protocoles d'entrepôt
 - 1.7.1.4. Protocoles pour la zone de processus
 - 1.7.1.5. Traçabilité des protocoles d'hygiène
 - 1.7.1.6. Protocoles de qualité des produits
 - 1.7.2. Mise en œuvre de canaux de communication alternatifs
 - 1.7.2.1. Utilisation des nuages de stockage et des dossiers à accès restreint
 - 1.7.2.2. Cryptage des documents pour la protection des données
- 1.8. Documentation numérique et protocoles pour les contrôles et les inspections
 - 1.8.1. Gestion des contrôles internes
 - 1.8.2. Mise en Enregistrements des actions correctives
 - 1.8.3. Application du "cycle de Deming
 - 1.8.4. Gestion de programmes d'amélioration continue
- 1.9. Stratégies pour une communication appropriée des risques
 - 1.9.1. Gestion des risques et protocoles de communication
 - 1.9.2. Stratégies de communication effets
 - 1.9.3. Information du public et utilisation des réseaux sociaux
- 1.10. Études de cas sur la numérisation et ses avantages pour la réduction des risques dans l'industrie alimentaire
 - 1.10.1. Risques liés à la sécurité alimentaire
 - 1.10.2. Risques liés à la fraude alimentaire
 - 1.10.3. Risques liés à la défense alimentaire



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.

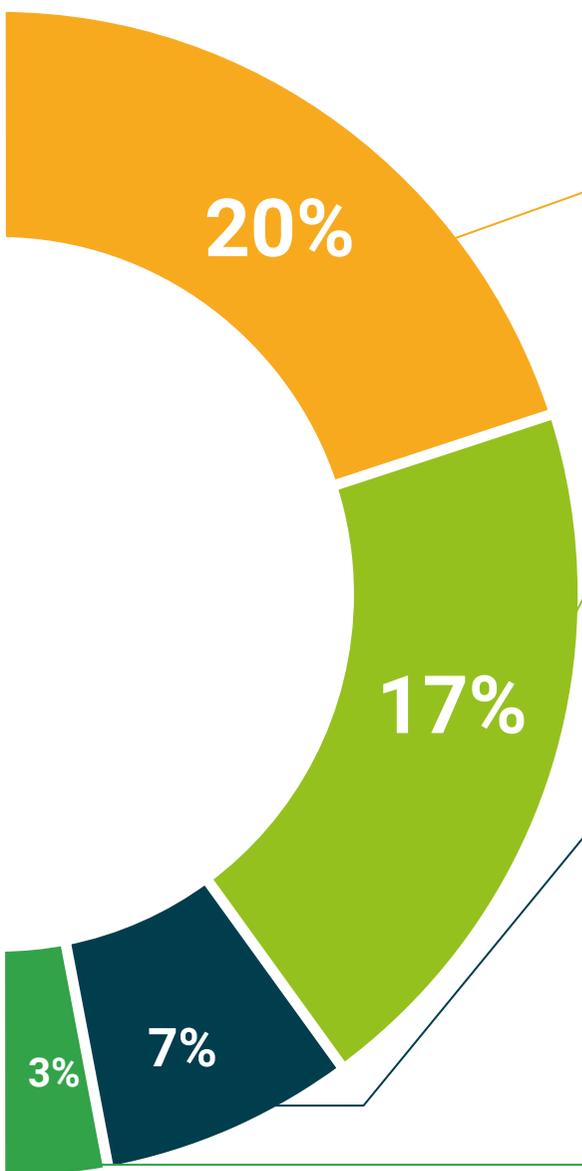
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Numérisation du Système de Gestion de la Qualité dans l'Industrie 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 Numérisation du Système de Gestion de Qualité dans l'industrie Alimentaire** et de l'Identité Corporative contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat en Numérisation du Système de Gestion de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire**

N.º d'Heures Officielles: **150 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 applications

communauté engagement

service personnalisé innovation

connaissance présent qualité

en ligne formations

développement institutions

classe virtuelle langues

tech université
technologique

Certificat

Numérisation du Système
de Gestion de la Qualité
dans l'Industrie Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 2 a 6 semaines
- » Diplôme: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Heures de cours: 150 h.
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Numérisation du Système de Gestion de la Qualité dans l'Industrie Alimentaire