

Certificat Avancé

Développement de Nouveaux
Aliments et Ingrédients des
Projets de R&D&I





Certificat Avancé

Développement de Nouveaux
Aliments et Ingrédients des
Projets de R&D&I

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-developpement-nouveaux-aliments-ingredients-projects-r-d-i

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 22

06

Diplôme

page 30

01

Présentation

Le secteur alimentaire est un secteur qui évolue rapidement et en permanence. Il est donc absolument nécessaire pour les nutritionnistes d'actualiser constamment leurs connaissances afin d'élever leur pratique quotidienne vers l'excellence. Le développement de nouveaux ingrédients et aliments est en constante évolution, grâce aux progrès technologiques, mais tous les processus doivent être bien compris afin de respecter toutes les garanties sanitaires. Ce Certificat Avancé est donc une excellente opportunité pour les nutritionnistes car il leur permettra d'acquérir des connaissances solides dans ce domaine qui vous permettront de devenir un professionnel accompli.





“

Vous n'êtes qu'à un pas de vous développer dans votre profession et de devenir un expert dans ce domaine de connaissances"

Cet Certificat Avancé en développement de nouveaux aliments et ingrédients dans le cadre de projets de R&D&I pour les nutritionnistes vous permettra de vous familiariser avec les concepts les plus pertinents en matière de sécurité alimentaire au niveau nutritionnel, en vous concentrant sur la production de matières premières d'origine animale et, surtout, sur les produits nouvellement créés.

Le contrôle de la qualité des processus et des produits est essentiel pour assurer la sécurité alimentaire et garantir les bonnes pratiques de fabrication et de transformation (BPF) dans les processus réalisés dans l'industrie alimentaire. C'est pourquoi cette formation présente les outils qui garantissent la sécurité alimentaire, qui sont obligatoires et sous la responsabilité des producteurs, soit par des contrôles effectués par les propres laboratoires de l'industrie alimentaire, soit par l'externalisation du service à des laboratoires alimentaires et de référence pour le contrôle des matières premières et des produits.

Ce Certificat Avancé présente les systèmes de R&D&I dans le développement de nouveaux aliments et ingrédients dans différents secteurs de l'industrie alimentaire qui nécessitent de nouvelles technologies, de nouveaux procédés et des systèmes de sécurité alimentaire de plus en plus spécifiques et adaptés aux caractéristiques des nouveaux aliments. En outre, les systèmes actuels de recherche et de développement dans la conception et l'utilisation de nouveaux ingrédients sont également présentés, avec un accent particulier sur l'importance de préserver la sécurité alimentaire de ces ingrédients et des aliments dans lesquels ils sont utilisés.

Le Certificat Avancé Développement de Nouveaux Aliments et Ingrédients des Projets de R&D&I de l'Université technologique de TECH est la formation de troisième cycle la plus complète proposée actuellement dans les universités car elle vise la gestion complète de la sécurité alimentaire.

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 R&D&I.

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

Ce **Certificat Avancé en Développement de Nouveaux Aliments et Ingrédients des Projets de R&D&I** contient le programme éducation le plus complet et le plus actuel du marché. Les caractéristiques les plus remarquables de la formation sont:

- Le développement d'études de cas présentées par des experts en sécurité alimentaire au niveau nutritionnel
- Le contenu graphique, schématique et éminemment pratique de l'ouvrage fournit des informations scientifiques et pratiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- Les dernières nouvelles sur le développement de nouveaux aliments et ingrédients pour les projets de R&D&I
- Des exercices pratiques où le processus d'auto-évaluation peut être réalisé pour améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes dans le développement de nouveaux aliments et ingrédients pour les projets de R&D&I
- Des cours théoriques, des questions à l'expert, des forums de discussion sur des sujets controversés et un travail de réflexion individuel
- La possibilité d'accéder au contenu à partir de n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Ne manquez pas l'occasion d'étudier avec nous ce Certificat Avancé en Développement de Nouveaux Aliments et Ingrédients des Projets de R&D&I C'est l'occasion idéale de faire progresser votre carrière"

“

Ce Certificat Avancé est le meilleur investissement que vous puissiez faire dans le choix d'un programme de remise à niveau pour actualiser vos connaissances en Développement de Nouveaux Aliments et Ingrédients des Projets de R&D&I"

Son corps enseignant comprend des professionnels du domaine de la sécurité alimentaire au niveau nutritionnel et qui apportent leur expérience professionnelle à cette Formation, ainsi que des spécialistes reconnus par des sociétés de premier plan et des 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 Formation 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 par un système vidéo interactif innovant créé par des experts renommés et expérimentés dans le Développement de Nouveaux Aliments et Ingrédients des Projets de R&D&I.

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

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



02 Objectifs

Le Certificat Avancé en Développement de Nouveaux Aliments et Ingrédients des Projets de R&D&I est orientado a facilitar la actuación del profesional con los últimos avances más novedosos en el sector. 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.





“

Ne manquez pas la meilleure option pour connaître les dernières avancées dans le Développement de Nouveaux Aliments et Ingrédients des Projets de R&D&I”



Objectifs généraux

- Examiner les réglementations et les normes applicables aux laboratoires alimentaires et définir leur rôle en matière de sécurité alimentaire
- Analyser les réglementations et les normes de sécurité alimentaire applicables aux matières premières et aux produits dans les laboratoires alimentaires
- Déterminer les exigences auxquelles doivent répondre les laboratoires d'analyse alimentaire (norme ISO/CEI 17025, applicable à l'accréditation et à la certification des systèmes qualité des laboratoires)
- Reconnaître le droit du consommateur à acheter des denrées alimentaires sûres, saines et sûres provenant de la chaîne agroalimentaire, tant au niveau national qu'international
- 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
- 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
- Développer des connaissances qui fournissent une base ou une opportunité pour le développement et/ou l'application d'idées, dans un contexte de recherche incluant des réflexions sur les responsabilités liées à l'application de leurs développements





Objectifs spécifiques

- Établir les caractéristiques de qualité auxquelles doivent répondre les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis en fonction de leur origine, avant leur analyse en laboratoire
- Développer la méthodologie pertinente pour la conformité du produit, en tenant compte des exigences applicables, considérées par les règlements et les normes
- Définir la méthodologie la plus appropriée pour permettre l'évaluation de la qualité des aliments: analyse et caractérisation de l'intégrité, y compris la détection des contaminants alimentaires biotiques ou abiotiques, qui peuvent présenter un risque pour la santé des consommateurs
- Décrire l'échantillonnage des aliments en fonction de leur source, de leur utilisation et de leurs caractéristiques ou spécifications
- Identifier et reconnaître les techniques d'analyse utilisées dans l'alimentation et gérer un contrôle de qualité adéquate
- Décrire les principaux contaminants agroalimentaires et connaître l'application des techniques analytiques en fonction du secteur auquel ils appartiennent
- Décrire le processus d'identification et de garantie de la sécurité des matières premières, des aliments transformés et de l'adéquation de l'eau dans la production de produits alimentaires et d'aliments pour animaux sûrs
- 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
- Présenter 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 critères de la législation horizontale en Espagne
- Développer les critères de la législation verticale en Espagne
- Établir les nouvelles tendances des technologies alimentaires qui donnent lieu à l'élaboration d'une ligne de recherche et à la mise en œuvre de nouveaux produits sur le marché
- Établir les bases des technologies les plus innovantes qui nécessitent des travaux de recherche et de développement afin de comprendre leur potentiel d'utilisation dans la production de nouveaux aliments et ingrédients
- Concevoir des protocoles de recherche et développement pour l'incorporation d'ingrédients fonctionnels dans un aliment de base, en tenant compte de leurs propriétés techno-fonctionnelles, ainsi que du processus technologique impliqué dans leur élaboration
- Compiler les nouvelles tendances des technologies alimentaires qui soutiennent lieu à l'élaboration d'une ligne de recherche et à la mise en œuvre de nouveaux produits sur le marché
- Appliquer des méthodologies de recherche et de développement pour évaluer la fonctionnalité, la biodisponibilité et la bioaccessibilité des nouveaux aliments et ingrédients

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.



“

Les plus grands professionnels du domaine se sont réunis pour vous enseigner les principales nouveautés Avancé en nouvelles sur le Développement de Nouveaux Aliments et Ingrédients des Projets de R&D&I”

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 Aranda Rodrigo, Eloísa

- ♦ Diplômé en sciences et Technologies de l'Alimentation
- ♦ Elle développe son activité dans le milieu de la production alimentaire, avec l'analyse en laboratoire de l'eau et des aliments
- ♦ Formation aux systèmes de gestion de la qualité, BRC, IFS et sécurité alimentaire ISO 22000
- ♦ Expérience des audits dans le cadre des protocoles ISO 9001 et ISO 17025

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, (Université 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. 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 Avancé 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. Techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des processus et des produits

- 1.1. Types de laboratoires, réglementations et normes
 - 1.1.1. Laboratoires de référence
 - 1.1.1.1. Laboratoire européen de référence
 - 1.1.1.2. Laboratoires Nationaux de référence
 - 1.1.2. Laboratoire alimentaire
 - 1.1.3. Réglementations et normes applicables aux laboratoires (norme ISO/CEI 17025)
 - 1.1.3.1. Exigences générales concernant la compétence des laboratoires
 - 1.1.3.2. Test et étalonnage des équipements
 - 1.1.3.3. Guide pour la validation des méthodes d'analyse
- 1.2. Contrôle officiel de la chaîne agroalimentaire
 - 1.2.1. Les NCAP dans la chaîne agro-alimentaire
 - 1.2.2. Autorités compétentes
 - 1.2.3. Base juridique du contrôle officiel
- 1.3. Méthodes officielles d'analyse des aliments
 - 1.3.1. Méthodes d'analyse des aliments pour animaux
 - 1.3.2. Méthodes d'Analyse des eau
 - 1.3.2.1. Exigences analytiques selon le R.D. 140/2003
 - 1.3.2.2. Fréquences d'échantillonnage selon le type d'industrie
 - 1.3.3. Méthodes d'Analyse des Céréales
 - 1.3.4. Méthodes d'analyse des engrais, des résidus de produits phytosanitaires et des produits vétérinaires
 - 1.3.5. Méthodes d'analyse des denrées alimentaires
 - 1.3.6. Méthodes d'analyse des produits de viande
 - 1.3.7. Méthodes d'analyse des matières grasses
 - 1.3.8. Méthodes d'analyse des produits laitiers
 - 1.3.9. Méthodes d'analyse des vins, des jus et des moûts
 - 1.3.10. Méthodes d'analyse des produits de la pêche



- 1.4. Techniques d'analyse sur site à la réception des aliments frais, à la transformation et au produit fini
 - 1.4.1. Lors de la manipulation des aliments
 - 1.4.1.1. Analyse des environnements et des surfaces
 - 1.4.1.2. Analyse du manipulateur
 - 1.4.1.3. Analyse de l'équipement
 - 1.4.2. Analyse des aliments frais et des produits finis
 - 1.4.2.1. Fiche technique du produit
 - 1.4.2.2. Inspection visuelle
 - 1.4.2.3. Nuancier de couleurs
 - 1.4.2.4. Évaluation organoleptique en fonction du type d'aliment
 - 1.4.3. Analyse physico-chimique de base
 - 1.4.3.1. Détermination de l'indice de maturité du fruit
 - 1.4.3.2. Fermeté
 - 1.4.3.3. Degrés Brix
- 1.5. Techniques d'Analyse nutritionnelle
 - 1.5.1. Détermination des protéines
 - 1.5.2. Détermination des hydrates de carbone
 - 1.5.3. Détermination des graisses
 - 1.5.4. Détermination des cendres
- 1.6. Techniques d'analyse microbiologique et physico-chimique des denrées alimentaires
 - 1.6.1. Techniques de préparation: principes fondamentaux, instrumentation et application alimentaire
 - 1.6.2. Analyse microbiologique
 - 1.6.1.2. Manipulation et traitement des échantillons pour l'analyse microbiologique
 - 1.6.3. Analyse physico-chimique
 - 1.6.3.1. Manipulation et traitement des échantillons pour l'analyse physico-chimique
- 1.7. Techniques instrumentales d'analyse d'aliments
 - 1.7.1. Caractérisation, indices de qualité et conformité des produits
 - 1.7.1.1. Sécurité alimentaire/Intégrité alimentaire
 - 1.7.2. Analyse des résidus de substances interdites dans les aliments
 - 1.7.2.1. Résidus organiques et inorganiques
 - 1.7.2.2. Métaux lourds
 - 1.7.2.3. Aditifs
 - 1.7.3. Analyse de substances interdites dans les aliments
 - 1.7.3.1. Le lait
 - 1.7.3.2. Le vin
 - 1.7.3.3. Le miel
- 1.8. Techniques analytiques utilisées pour les OGM et les nouveaux aliments
 - 1.8.1. Concept
 - 1.8.2. Techniques de détection
- 1.9. Nouvelles techniques d'analyse pour prévenir la fraude alimentaire
 - 1.9.1. Fraude alimentaire
 - 1.9.2. L'authenticité des aliments
- 1.10. Délivrance des certificats d'analyse
 - 1.10.1. Dans l'industrie alimentaire
 - 1.10.1.1. Rapports internes
 - 1.10.1.2. Rapports aux clients et aux fournisseurs
 - 1.10.1.3. Expertise bromatologique
 - 1.10.2. Laboratoires de référence
 - 1.10.3. Laboratoire alimentaire
 - 1.10.4. Laboratoires d'arbitrage

Module 2. Législation alimentaire et réglementation en matière de qualité et de sécurité

- 2.1. Introduction
 - 2.1.1. Organisation juridique
 - 2.1.2. Concepts de base
 - 2.1.2.1. Le droit
 - 2.1.2.2. Législation
 - 2.1.2.3. Législation alimentaire
 - 2.1.2.4. Normes
 - 2.1.2.5. Décret Royal
 - 2.1.2.6. Certifications, etc
- 2.2. Législation alimentaire internationale. Organismes internationaux
 - 2.2.1. Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO)
 - 2.2.2. Organisation Mondiale de la Santé (OMS)
 - 2.2.3. Commission du Codex Alimentarius
 - 2.2.4. Organisation Mondiale du Commerce
- 2.3. Droit alimentaire Européen
 - 2.3.1. Droit alimentaire Européen
 - 2.3.2. Livre blanc sur la sécurité alimentaire
 - 2.3.3. Principes de la législation alimentaire
 - 2.3.4. Exigences générales de la législation alimentaire
 - 2.3.5. Procédures
 - 2.3.6. Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)
- 2.4. Droit alimentaire Espagnole
 - 2.4.1. Compétences
 - 2.4.2. Organisme
- 2.5. Gestion de la Sécurité alimentaire en entreprise.
 - 2.5.1. Responsabilités
 - 2.5.2. Autorisations
 - 2.7.3. Certifications
- 2.6. Droit alimentaire horizontale. Partie 1
 - 2.6.1. Règlementation général d'hygiène
 - 2.6.2. Eau potable publique
 - 2.6.3. Contrôle officiel des produits alimentaires
- 2.7. Droit alimentaire horizontale. Partie 2
 - 2.7.1. Stockage, conservation et transport
 - 2.7.2. Matériaux en contact avec les aliments
 - 2.7.3. Additifs et arômes alimentaires
 - 2.7.4. Contaminants dans les aliments
- 2.8. Droit alimentaire verticale: Produits d'origine végétale
 - 2.8.1. Légumes et dérivés
 - 2.8.2. Fruits et dérivés
 - 2.8.3. Céréales
 - 2.8.4. Légumineuses
 - 2.8.5. Huiles végétales comestibles
 - 2.8.6. Graisses comestibles
 - 2.8.7. Assaisonnements et épices
- 2.9. Droit alimentaire verticale: Produits d'origine Animaux
 - 2.9.1. Viande et dérivés de la viande
 - 2.9.2. Produits de la pêche
 - 2.9.3. Lait et produits laitiers
 - 2.9.4. Œufs et dérivés
- 2.10. Droit alimentaire verticale: Autres produits
 - 2.10.1. Aliments stimulants et dérivés
 - 2.10.2. Boissons
 - 2.10.3. Plats préparés

Module 3. R&D&I de nouveaux aliments et ingrédients

- 3.1. Nouvelles tendances dans la transformation des aliments
 - 3.1.1. Conception d'aliments fonctionnels visant à améliorer des fonctions physiologiques spécifiques
 - 3.1.2. Innovation et nouvelles tendances dans la conception des aliments fonctionnels et des nutraceutiques
- 3.2. Technologies et outils pour l'isolement, l'enrichissement et la purification d'ingrédients fonctionnels à partir de différentes matières de départ
 - 3.2.1. Propriétés chimiques
 - 3.2.2. Propriétés sensorielles
- 3.3. Procédures et équipements pour l'incorporation d'ingrédients fonctionnels dans l'aliment de base
 - 3.3.1. Formulation d'aliments fonctionnels en fonction de leurs propriétés chimiques et sensorielles, de leur valeur calorique, etc
 - 3.3.2. Stabilisation des ingrédients bioactifs de la formulation
 - 3.3.3. Dosage
- 3.4. Recherche en gastronomie
 - 3.4.1. Textures
 - 3.4.2. Viscosité et goût. Épaississants utilisés dans la nouvelle cuisine
 - 3.4.3. Agents gélifiants
 - 3.4.4. Emulsions
- 3.5. Innovation et nouvelles tendances dans la conception des aliments fonctionnels et des nutraceutiques
 - 3.5.1. Conception d'aliments fonctionnels visant à améliorer des fonctions physiologiques spécifiques
 - 3.5.2. Applications pratiques de la conception d'aliments fonctionnels
- 3.6. Formulation spécifique de composés bioactifs
 - 3.6.1. Transformation des flavonoïdes dans la formulation des aliments fonctionnels
 - 3.6.2. Études de biodisponibilité des composés phénoliques
 - 3.6.3. Les antioxydants dans la formulation des aliments fonctionnels
 - 3.6.4. Préservation de la stabilité des antioxydants dans la conception d'aliments fonctionnels
- 3.7. Conception de produits à faible teneur en sucre et en matières grasses
 - 3.7.1. Développement de produits à faible teneur en sucre
 - 3.7.2. Produits à faible teneur en matières grasses
 - 3.7.3. Stratégies pour la synthèse de lipides structurés
- 3.8. Procédés pour le développement de nouveaux ingrédients alimentaires
 - 3.8.1. Procédés avancés pour l'obtention d'ingrédients alimentaires ayant une application industrielle: Technologies de micronisation et de microencapsulation
 - 3.8.2. Technologies supercritiques et propres
 - 3.8.3. Technologie enzymatique pour la production de nouveaux ingrédients alimentaires
 - 3.8.4. Production biotechnologique de nouveaux ingrédients alimentaires
- 3.9. Nouveaux ingrédients alimentaires d'origine végétale et animale
 - 3.9.1. Tendances de la R&D&I en matière de nouveaux ingrédients
 - 3.9.2. Applications des ingrédients d'origine végétale
 - 3.9.3. Applications des ingrédients d'origine Animal
- 3.10. Recherche et amélioration des systèmes d'étiquetage et de conservation
 - 3.10.1. Exigences en matière d'étiquetage
 - 3.10.2. Nouveaux systèmes de conservation
 - 3.10.3. Validation des allégations de santé



Une expérience de formation unique, clé et décisive pour stimuler votre développement professionnel"

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

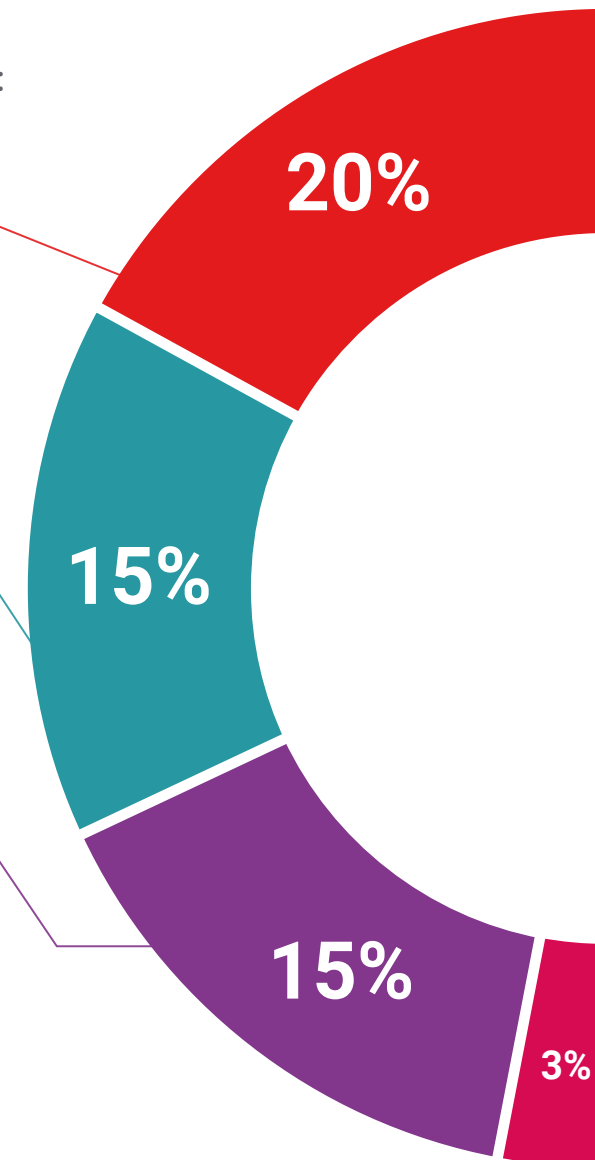
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Avancé Universitaire en Développement de Nouveaux Aliments et Ingrédients des Projets de R&D&I vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

Finalisez cette formation avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives"

Ce **Certificat Avancé Universitaire en Développement de Nouveaux Aliments et Ingrédients des Projets de R&D&I** 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 Avancé** par **TECH Université technologique**.

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

Diplôme: **Certificat Avancé Universitaire en Développement de Nouveaux Aliments et Ingrédients des Projets de R&D&I**

N.º d'heures officielles: **450 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 Avancé

Développement de Nouveaux
Aliments et Ingrédients des
Projets de R&D&I

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat Avancé

Développement de Nouveaux
Aliments et Ingrédients des
Projets de R&D&I