

Certificat Avancé

Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans
la Gestion de Qualité et de Sécurité





Certificat Avancé

Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité

- » 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-digitalisation-industrie-4-0-gestion-qualite-securite

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

Ce programme a été créé dans le but de fournir aux professionnels de la nutrition les compétences nécessaires pour comprendre les processus de numérisation dans l'industrie alimentaire et la manière dont ils améliorent la sécurité alimentaire. En ce sens, la numérisation peut représenter un progrès pour les systèmes de gestion de la sécurité et de la qualité des aliments, une préoccupation actuelle qui oblige le secteur à se conformer à des protocoles rigoureux au niveau mondial. Il est donc nécessaire pour le nutritionniste d'aujourd'hui d'accroître ses connaissances dans ce domaine, afin de développer ses fonctions en fonction de la situation actuelle, en réussissant dans un secteur très demandé.





“

Spécialisez-vous avec un diplôme à la mode, élargissez vos connaissances en nutrition et rejoignez la digitalisation du secteur alimentaire et la gestion de la qualité et de la sécurité des aliments”

Ce programme de Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité de TECH Université Technologique est le programme le plus complet proposé actuellement dans les universités car il vise la gestion intégrale de la sécurité alimentaire. Des concepts pertinents en matière de sécurité alimentaire sont développés, en se concentrant sur la production de matières premières d'origine animale, et des labels de qualité différenciés sont étudiés, ainsi que les processus d'audit et de certification des industries alimentaires.

Les crises alimentaires qui se sont produites au cours des dernières décennies au niveau européen et mondial ont démontré la nécessité de disposer de systèmes permettant d'identifier, de localiser et de retirer les produits qui pourraient représenter un risque pour la sécurité alimentaire et un danger pour la santé de la population. C'est pourquoi, cette formation offre des bases solides, des aptitudes et des compétences qui permettront au professionnel d'élaborer et de mettre en œuvre un plan de traçabilité dans les différentes industries alimentaires du secteur, repensé avec une vision numérique du futur.

En outre, l'importance de l'application des médias et des plateformes numériques dans les systèmes de gestion de la qualité de l'industrie alimentaire est décrite, avec un accent particulier sur les stratégies de migration du système traditionnel vers le système numérique.

Les conférenciers de ce Certificat Avancé sont des professeurs d'université et des professionnels de diverses disciplines 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, de la contamination intentionnelle et de la fraude, des schémas réglementaires pour la certification de la sécurité alimentaire (*Food safety / Food integrity*) et la traçabilité (*Food defence y Food fraud / Food authenticity*). Ce sont des experts de la législation et de la réglementation alimentaire en matière de qualité et de sécurité, de la validation des méthodologies et des processus, de la numérisation de la gestion de la qualité, de la recherche et du développement de nouveaux aliments et, enfin, de la coordination et de l'exécution de projets de RDI. Tout cela est nécessaire pour obtenir une formation complète et spécialisée, très demandée par les professionnels du secteur alimentaire.

Il s'agit d'un projet éducatif qui s'engage à préparer des professionnels de grande qualité afin qu'ils puissent exercer leurs fonctions avec une garantie totale, basée sur l'excellence. Un programme conçu par des professionnels spécialisés dans chaque sujet spécifique, dans ce cas-ci destiné au spectre numérique en vue de l'avenir de la profession et des nouveaux développements face au panorama actuel.

Ce **Certificat Avancé en Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- Le développement de cas pratiques présentés par des experts en sécurité et qualité des aliments
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- Nouveautés en matière de Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité
- Des exercices pratiques où le processus d'auto-évaluation peut être utilisé pour améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes en digitalisation de l'Industrie 4.0
- 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



Se spécialiser numériquement dans la prévention de la contamination accidentelle et intentionnelle et de la fraude alimentaire est un pari sûr pour votre future carrière"

“ *Cette qualification est le meilleur investissement que vous puissiez faire si vous recherchez un programme spécialisé dans la Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité* ”

Elle compte dans son corps enseignant des professionnels appartenant au domaine de la Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité, qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, 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 professionnel devra essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent. Pour ce faire, le professionnel aura l'aide d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus et expérimentés en matière de Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité.

Voulez-vous choisir quand et où étudier? Vous avez besoin d'une méthode d'apprentissage que vous pouvez combiner avec votre travail? Ce Certificat Avancé 100% en ligne vous offre tout ce que vous recherchez.

Vous n'êtes qu'à un clic de booster votre carrière universitaire et de vous positionner avec succès dans votre profession.



02 Objectifs

Le programme en Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité vise à faciliter la performance du professionnel avec les dernières avancées les plus innovantes dans un secteur en plein essor. D'autre part, vous développerez les compétences qui vous permettront de réussir dans une profession avec une grande projection d'avenir, en abordant au cours du cursus, les principales interventions du spécialiste dans le domaine de la numérisation de la sécurité alimentaire. Cela vous permettra de perfectionner et d'améliorer vos connaissances dans le cadre numérique, avec la sécurité de pouvoir réaliser les protocoles pertinents et les mesures établies de la manière la plus efficace et inoffensive possible.



“

Mettez-vous à jour et découvrez les principales avancées du secteur. Réussissez avec TECH, vous deviendrez un nutritionniste beaucoup plus compétent”



Objectifs généraux

- Développer les bases des bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité dans la production des matières premières
- Préciser les réglementations applicables en matière de production animale primaire, ainsi que les systèmes d'audit interne et de certification
- Définir des objectifs de développement durable
- Analyser les fondements, les exigences, les réglementations et les principaux outils utilisés dans la traçabilité des différents points de la chaîne alimentaire.
- Analyser le système permettant d'établir un lien entre le produit alimentaire et l'origine de ses composants, le processus de fabrication et la distribution
- Évaluer les processus de l'industrie alimentaire afin d'identifier les articles qui ne répondent pas aux exigences spécifiques pour garantir la sécurité alimentaire et la santé des consommateurs
- Développer les bases pour l'application des différentes phases du système de traçabilité dans les entreprises alimentaires
- Analyser les avantages de la numérisation dans les processus de gestion de la sécurité alimentaire et de la qualité actuellement en place
- 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





Objectifs spécifiques

Module 1. Traçabilité des matières premières et des intrants

- Compiler les bases de données de référence sur les réglementations applicables en matière de sécurité alimentaire
- Développer les aspects pertinents de la production des aliments d'origine animale et de leurs dérivés
- Établir les bases du bien-être animal, de l'élevage à l'abattage
- Préciser les mécanismes d'audit interne et de certification de la production primaire
- Analyser les aliments de qualité différenciée et le système de certification de ces produits
- Évaluer l'impact de l'industrie agroalimentaire sur l'environnement
- Examiner la contribution de l'industrie agroalimentaire aux objectifs de développement durable

Module 2. Logistique et traçabilité des lots

- Définir le contexte de la logistique et de la traçabilité
- Examiner les différents types de traçabilité et leur champ d'application
- Analyser les principes, les exigences et les mesures de la législation alimentaire dans le contexte de la traçabilité
- Établir le champ d'application de la traçabilité dans son caractère exécutoire
- Analyser les différents systèmes de traçabilité et d'identification des lots
- Identifier et définir la responsabilité des différents acteurs de la chaîne alimentaire en matière de traçabilité

- Décrire la structure et la mise en œuvre d'un plan de traçabilité
- Identifier et découvrir les principaux outils d'identification des lots
- Établir des procédures de traçage, d'immobilisation et de rappel des produits en cas d'incidents
- Identifier, analyser et expliquer le processus logistique à chaque point de la chaîne alimentaire

Module 3. Digitalisation du système de gestion de la qualité

- Examiner les normes de qualité et les normes alimentaires en vigueur pour la numérisation des différents organismes internationaux de référence
- Identifier les principaux logiciels commerciaux et les stratégies informatiques internes qui permettent de gérer des processus spécifiques de sécurité et de qualité des aliments
- Établir les 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 Contrôle des Points Critiques
- Analyser les alternatives pour la mise en œuvre des programmes préalables (PPR), des plans HACCP et le suivi des Programmes Opérationnels Standardisés (POS)
- 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

Ce programme est dirigé par des experts en sécurité alimentaire, en contrôle de la qualité dans l'industrie alimentaire, en nutrition et en technologie alimentaire qui ont mené des recherches approfondies dans ce domaine. L'équipe pédagogique a ainsi développé, pour ce programme, les outils et la liste des techniques dont a besoin le futur Certificat Avancé en Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité. Ainsi, le nutritionniste qui la sollicite améliorera ses connaissances dans le domaine et franchira une étape supplémentaire dans sa profession, car cette qualification est l'une des plus demandées actuellement par l'industrie dans ce secteur.





“

L'équipe la plus expérimentée et la plus moderne du secteur alimentaire met à votre disposition ses connaissances digitales"

Direction



Dr Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Doctorat en Chimie Agricole et Bromatologie (Université Autonome de Madrid)
- ♦ Master en Biotechnologie Alimentaire (MBTA) (Université d'Oviedo)
- ♦ Ingénieur en Alimentation, Diplômé en Sciences et Technologies de l'Alimentation (CYTA)
- ♦ Expert en Gestion de la Qualité des Aliments ISO 22000
- ♦ Conférencière spécialisée en Qualité et Sécurité Alimentaire, Centre de Formation de Mercamadrid (CFM)

Professeurs

Dr Colina Coca, Clara

- ♦ Professeur Collaboratrice UOC. Depuis 2018
- ♦ Doctorat en nutrition en Sciences et Technologies des Aliments
- ♦ Master en Qualité et Sécurité alimentaire: Système APPCC
- ♦ Diplôme en Nutrition Sportive

Dr Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén

- ♦ Docteur en Sciences. Centre de Recherche sur l'Alimentation et Développement, A. C. (CIAD)
- ♦ Membre du Système National des Chercheurs du CONACyT (Mexique)

Mme Escandell Clapés, Érica

- ♦ Chef du Département de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire de l'industrie de la viande SUBIRATS GROUP (2015 - présent)
- ♦ Diplômé en Sciences et Technologies de l'Alimentation. (Université de Vic)
- ♦ Master en Développement et Innovation Alimentaire
- ♦ Diplôme en Nutrition Humaine et Diététique



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

Dr Moreno Fernández, Silvia

- ♦ Chercheur postdoctorant. Université Complutense de Madrid. Depuis 2019
- ♦ Doctorat en Sciences de l'Alimentation (Université Autonome de Madrid.)
- ♦ Diplômé en Médecine Biologie à l'Université Complutense de Madrid. Spécialisé dans le développement de nouveaux aliments et le traitement des sous-produits de l'industrie alimentaire

04

Structure et contenu

Les exigences de ce programme ont conduit ses enseignants à développer un syllabus centré sur le domaine de la nutrition axé sur la numérisation de l'industrie afin que l'étudiant dispose d'un contenu en adéquation avec la demande existante. En ce sens, la maîtrise des nouvelles technologies appliquées à la sécurité alimentaire est un facteur déterminant, et leur influence sur les systèmes mondiaux de sécurité alimentaire est très élevée. Ainsi, le contenu est projeté dans une clé numérique avec un accent particulier sur les derniers logiciels commerciaux pour la gestion de la sécurité alimentaire, l'utilisation d'appareils intelligents ou la mise en place de plateformes numériques pour l'intégration d'une équipe responsable du développement du programme HACCP, entre autres. En bref, le meilleur matériel que les étudiants puissent avoir sur leur chemin vers la gestion spécifique de ce domaine de leur profession.





“

Ce Certificat Avancé en Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité contient le programme le scientifique plus complet et le plus actuel du marché”

Module 1. Traçabilité des matières premières et des intrants

- 1.1. Principes de base de la sécurité alimentaire
 - 1.1.1. Principaux objectifs de la sécurité alimentaire
 - 1.1.2. Concepts de base
 - 1.1.3. Traçabilité. Concept et application dans l'industrie alimentaire
- 1.2. Plan d'hygiène général
 - 1.2.1. Concepts de base
 - 1.2.2. Types de plans d'hygiène générale
- 1.3. Production primaire de denrées alimentaires d'origine animale
 - 1.3.1. Aspects fondamentaux et bien-être des animaux
 - 1.3.2. Élevage et alimentation
 - 1.3.3. Transport d'animaux vivants
 - 1.3.4. Abattage des animaux
- 1.4. Production primaire de sous-produits animaux. Distribution des matières premières
 - 1.4.1. Production de lait
 - 1.4.2. Production de volaille
 - 1.4.3. Distribution de matières premières d'origine animale
- 1.5. Production primaire de denrées alimentaires d'origine végétale
 - 1.5.1. Aspects fondamentaux
 - 1.5.2. Types de cultures végétales
 - 1.5.3. Autres produits agricoles
- 1.6. Bonnes pratiques en matière de production végétale. Utilisation de produits phytosanitaires
 - 1.6.1. Sources de contamination des aliments d'origine végétale
 - 1.6.2. Transport de matières premières d'origine végétale et prévention des risques
 - 1.6.3. Utilisation de produits phytosanitaires
- 1.7. L'eau dans l'industrie agroalimentaire
 - 1.7.1. Élevage de bétail
 - 1.7.2. Agriculture
 - 1.7.3. Aquaculture
 - 1.7.4. L'eau potable dans l'industrie



- 1.8. Audit et certification de la production primaire
 - 1.8.1. Systèmes d'audit de contrôle officiel
 - 1.8.2. Certifications alimentaires
- 1.9. Des aliments de qualité différenciée
 - 1.9.1. Appellation d'Origine Protégée (AOP)
 - 1.9.2. Indication Géographique Protégée (IGP)
 - 1.9.3. Spécialité Traditionnelle Garantie (TSG)
 - 1.9.4. Conditions de qualité facultatives
 - 1.9.5. Utilisation de variétés végétales et de races animales
 - 1.9.6. Agriculture biologique et élevage d'animaux
- 1.10. Industrie alimentaire et environnement
 - 1.10.1. Objectifs de Développement Durable (ODD)
 - 1.10.2. Solutions proposées par l'industrie agro-alimentaire
 - 1.10.3. Les organismes génétiquement modifiés, une voie vers le développement durable

Module 2. Logistique et traçabilité des lots

- 2.1. Introduction à la traçabilité
 - 2.1.1. Historique du système de traçabilité
 - 2.1.2. Concept de traçabilité
 - 2.1.3. Types de traçabilité
 - 2.1.4. Systèmes d'information
 - 2.1.5. Avantages de la traçabilité
- 2.2. Cadre Juridique de la traçabilité. Partie I
 - 2.2.1. Introduction
 - 2.2.2. Législation horizontale relative à la traçabilité
 - 2.2.3. Législation verticale relative à la traçabilité
- 2.3. Cadre Juridique de la traçabilité. Partie II
 - 2.3.1. Application obligatoire du système de traçabilité
 - 2.3.2. Objectifs du système de traçabilité
 - 2.3.3. Responsabilités juridiques
 - 2.3.4. Régime de sanctions

- 2.4. Mise en œuvre du plan de traçabilité
 - 2.4.1. Introduction
 - 2.4.2. Étapes précédentes
 - 2.4.3. Plan de traçabilité
 - 2.4.4. Système d'identification des produits
 - 2.4.5. Méthodes de contrôle du système
- 2.5. Outils d'identification des produits
 - 2.5.1. Outils manuels
 - 2.5.2. Outils automatisés
 - 2.5.2.1. Code-barres EAN
 - 2.5.2.2. RFID// EPC
 - 2.5.3. Enregistrements
 - 2.5.3.1. Registres d'identification des matières premières et autres matériaux
 - 2.5.3.2. Dossier sur la transformation des aliments
 - 2.5.3.3. Fiche d'identification du produit final
 - 2.5.3.4. Enregistrement des résultats des contrôles effectués
 - 2.5.3.5. Période de conservation des données
- 2.6. Gestion des incidents, rappel de produits, retrait et récupération de produits et plaintes des clients
 - 2.6.1. Plan de gestion des incidents
 - 2.6.2. Gérer les plaintes des clients
- 2.7. Chaînes d'approvisionnement ou *Supply Chain*
 - 2.7.1. Définition
 - 2.7.2. Étapes de la *Supply Chain*
 - 2.7.3. Tendances de la chaîne d'approvisionnement
- 2.8. Logistique
 - 2.8.1. Processus logistique
 - 2.8.2. Chaîne d'approvisionnement et logistique
 - 2.8.3. Emballage
 - 2.8.4. Emballage
- 2.9. Modes et moyens de transport
 - 2.9.1. Concept de transport
 - 2.9.2. Modes de transport, avantages et inconvénients

- 2.10. Logistique des produits alimentaires
 - 2.10.1. Chaîne du froid
 - 2.10.2. Produits périssables
 - 2.10.3. Produits non périssables

Module 3. Digitalisation du système de gestion de la qualité

- 3.1. Normes de qualité et analyse des risques dans l'industrie alimentaire
 - 3.1.1. Normes actuelles de sécurité et de qualité des aliments
 - 3.1.2. Principaux facteurs de risque dans les produits alimentaires
- 3.2. L'ère de la digitalisation " et son influence sur les systèmes mondiaux de sécurité alimentaire
 - 3.2.1. L'initiative mondiale de sécurité alimentaire du Codex Alimentarius
 - 3.2.2. Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques (HACCP)
 - 3.2.3. Norme ISO 22000
- 3.3. Logiciels commerciaux pour la gestion de la sécurité alimentaire
 - 3.3.1. Utilisation d'appareils intelligents
 - 3.3.2. Logiciels commerciaux pour des processus de gestion spécifiques
- 3.4. Mise en place des plateformes numériques pour l'intégration d'une équipe chargée du développement du programme HACCP
 - 3.4.1. Étape 1. Préparation et planification
 - 3.4.2. Étape 2. Mise en œuvre de programmes préalables pour les dangers et les points de contrôle critiques du programme HACCP
 - 3.4.3. Étape 3. Mise en œuvre du plan
 - 3.4.4. Étape 4. Vérification et maintenance du système HACCP
- 3.5. Digitalisation des programmes de pré-requis (PPR) dans l'industrie alimentaire - migration du système traditionnel au système digital
 - 3.5.1. Processus de production primaire
 - 3.5.1.1. Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
 - 3.5.1.2. Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)
 - 3.5.2. Processus stratégique
 - 3.5.3. Processus opérationnels
 - 3.5.4. Processus de soutien



- 3.6. Plateformes de suivi des "Procédures Opérationnelles Standard" (POS)
 - 3.6.1. Formation du personnel à la documentation des PONs spécifiques
 - 3.6.2. Canaux de communication et suivi de la documentation SOP
- 3.7. Protocoles pour la gestion des documents et la communication entre les départements
 - 3.7.1. Gestion des documents de traçabilité
 - 3.7.1.1. Protocoles pour la zone d'achat
 - 3.7.1.2. Traçabilité des protocoles de réception des matières premières
 - 3.7.1.3. Traçabilité des protocoles d'entrepôt
 - 3.7.1.4. Protocoles pour la zone d' Processus
 - 3.7.1.5. Traçabilité des protocoles d'hygiène
 - 3.7.1.6. Protocoles de qualité des produits
 - 3.7.2. Mise en œuvre de canaux de communication alternatifs
 - 3.7.2.1. Utilisation des nuages de stockage et des dossiers à accès restreint
 - 3.7.2.2. Cryptage des documents pour la protection des données
- 3.8. Documentation numérique et protocoles pour les audits et les inspections
 - 3.8.1. Gestion des audits internes
 - 3.8.2. Enregistrement des actions correctives
 - 3.8.3. Application du "cycle de Deming"
 - 3.8.4. Gestion des programmes d'amélioration continue
- 3.9. Stratégies pour une communication appropriée des risques
 - 3.9.1. Gestion des risques et protocoles de communication
 - 3.9.2. Stratégies de communication efficaces
 - 3.9.3. Information du public et utilisation des médias sociaux
- 3.10. Études de cas sur la numérisation et ses avantages pour la réduction des risques dans l'industrie alimentaire
 - 3.10.1. Risques liés à la sécurité alimentaire
 - 3.10.2. Risques de fraude alimentaire
 - 3.10.3. Risques liés à la défense des aliments

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

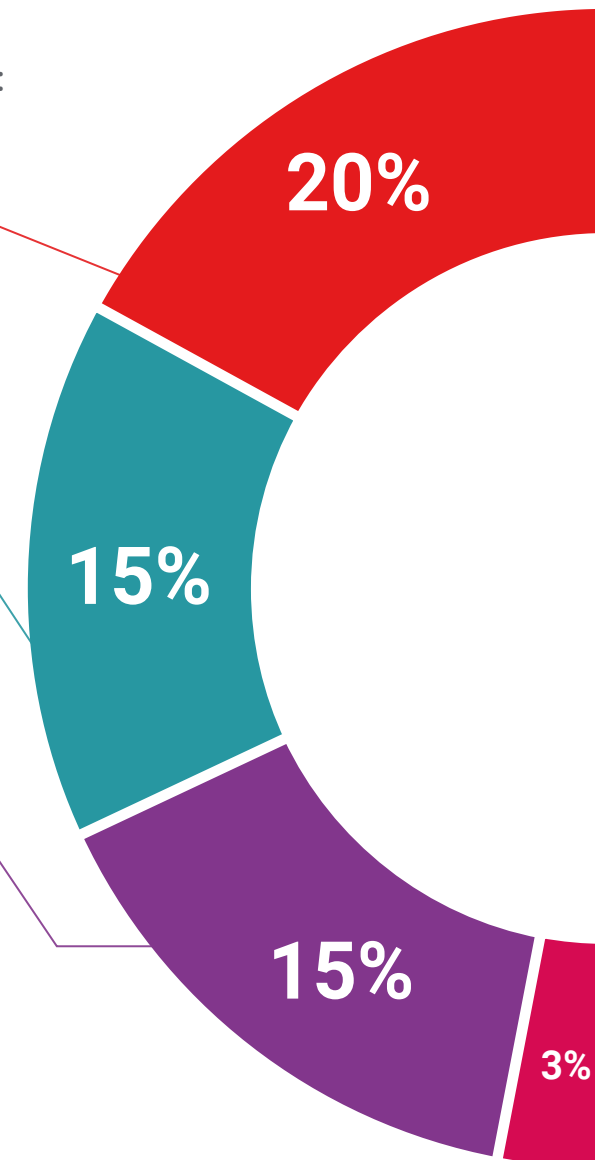
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

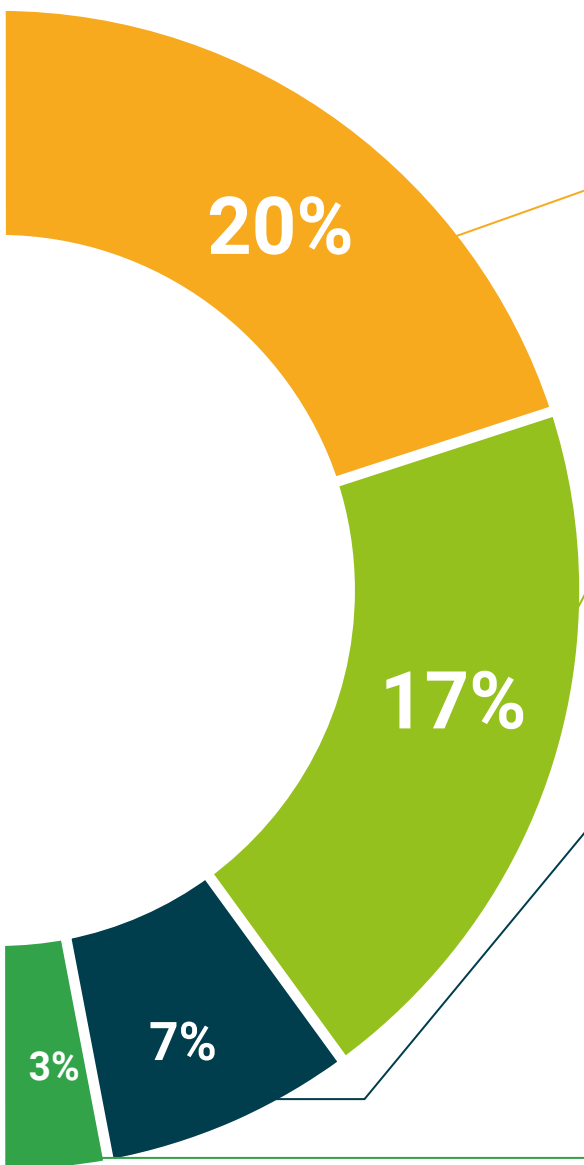
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 en Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité 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.



“

Réussissez ce programme avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans déplacements ni formalités fastidieuses”

Ce **Certificat Avancé en Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat Avancé** délivré 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 en Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans la Gestion de Qualité et de Sécurité**

N.° 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.

future

santé confiance personnes

éducation information tuteurs

garantie accréditation enseignement

institutions technologie apprentissage

communauté engagement

service personnalisé innovation

connaissance présent qualité

en ligne formations

développement institutions

classe virtuelle langues

tech université
technologique

Certificat Avancé

Digitalisation de l'Industrie
4.0 dans la Gestion de
Qualité et de Sécurité

Modalité: En ligne

Durée: 6 mois

Diplôme: TECH Université Technologique

Heures de cours: 450 h.

Certificat Avancé

Digitalisation de l'Industrie 4.0 dans
la Gestion de Qualité et de Sécurité

