

Certificat Avancé

Gestion des Risques Microbiologiques des Aliments





Certificat Avancé

Gestion des Risques Microbiologiques des Aliments

- » 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.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-gestion-risques-microbiologiques-aliments

Accueil

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Structure et contenu

page 12

04

Méthodologie

page 20

05

Diplôme

page 28

01

Présentation

L'Industrie Alimentaire s'est améliorée au cours des dernières décennies dans toutes ses phases: création, développement, transformation et commercialisation des produits. Tout cela avec des normes de qualité exigées par les consommateurs eux-mêmes, mais aussi par les autorités qui imposent des mesures strictes au secteur pour éviter la propagation de maladies ou de fraudes. Au cours de ce processus initial, une évaluation correcte des risques liés à l'aliment est cruciale pour obtenir un résultat optimal. C'est pourquoi le secteur exige de plus en plus de professionnels qualifiés. Face à ce besoin naît ce diplôme qui permet d'acquérir les connaissances les plus avancées en matière de microbiologie, d'hygiène et de sécurité alimentaires. Tout cela dans le cadre d'un programme 100% en ligne auquel vous pouvez accéder facilement à tout moment de la journée, à partir d'un appareil électronique avec une connexion internet.





“

Un Certificat Avancé 100% en ligne, flexible et avec le contenu le plus innovant sur la Gestion des Risques Microbiologiques des Aliments”

Actuellement, de nombreuses entreprises de l'Industrie Alimentaire disposent de certificats de qualité pour leurs produits, non seulement pour le prestige qu'ils confèrent aux entreprises, mais aussi pour le respect des réglementations exigeantes qui doivent être appliquées tout au long du processus d'élaboration et de vente d'un produit.

Cependant, le risque de trouver dans les aliments, des bactéries ou des micro-organismes à l'origine de maladies humaines existe toujours et est de plus en plus fréquent en raison de la mondialisation, de la contamination des ressources naturelles ou le manque de celles-ci. C'est pourquoi la gestion correcte de ces risques est essentielle pour le secteur, qui a besoin de professionnels hautement qualifiés dans ce domaine. C'est dans ce contexte que TECH a conçu le Certificat Avancé en Gestion des Risques Microbiologiques des Aliments, où le professionnel de la nutrition pourra faire un parcours avancé des principaux produits de l'Industrie Alimentaire et de l'importance de l'hygiène.

Un programme enseigné exclusivement en ligne, où le spécialiste pourra approfondir les effets bénéfiques des micro-organismes, les systèmes de contrôle et l'optimisation des processus ou la bonne gestion de la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Tout cela à travers des résumés vidéo, des vidéos en détail ou des lectures complémentaires qui favoriseront la progression des étudiants dans un diplôme, qui se situe à l'avant-garde académique.

Les professionnels ont donc une excellente opportunité de mettre à jour leurs connaissances grâce à une formation universitaire accessible 24 heures sur 24 à partir d'un ordinateur, d'une tablette ou d'un téléphone portable disposant d'une connexion internet. En outre, le système de Relearning, basé sur la répétition du contenu, permettra aux étudiants de réduire leurs heures d'étude. Une option idéale pour les personnes qui souhaitent concilier un diplôme de qualité avec les responsabilités les plus exigeantes.

Ce **Certificat Avancé en Gestion des Risques Microbiologiques des Aliments** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- Le développement d'études de cas présentées par des experts en Technologie 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
- Exercices pratiques où le processus d'auto-évaluation peut être utilisé pour améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- La disponibilité de l'accès au contenu à partir de n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion à internet



Accédez aux connaissances les plus complètes et les plus avancées sur les maladies microbiennes d'origine alimentaire"

“

Vous disposez d'une bibliothèque de ressources multimédias qui vous permet d'approfondir plus facilement le développement de nouveaux processus dans le secteur de la viande"

Le programme comprend, dans son corps enseignant, des professionnels du secteur qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'universités prestigieuses.

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

La conception de ce programme est Axée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du cours académique. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Ce cours vous permettra de vous tenir au courant des derniers développements dans les techniques les plus couramment utilisées en microbiologie alimentaire.

Ce diplôme universitaire vous permettra d'acquérir une connaissance approfondie des principales exigences de la norme ISO 22000.



02 Objectifs

Le programme du diplôme universitaire a été conçu pour fournir aux professionnels de la nutrition les informations les plus récentes sur la Gestion des Risques Microbiologiques des Aliments. Ces connaissances vous permettront de vous tenir au courant des principaux mécanismes de conservation des aliments, des critères de qualité et de sécurité dans l'utilisation de l'eau et des techniques les plus récentes utilisées dans les analyses microbiologiques. L'équipe de spécialistes qui fait partie de ce programme sera chargée de guider les étudiants pour qu'ils atteignent ces objectifs avec succès.



“

Ce diplôme universitaire vous permettra de découvrir les dernières développements en matière d'optimisation des processus et des produits dans l'Industrie Alimentaire"



Objectifs généraux

- Connaître les mécanismes de conservation des aliments et savoir prévenir l'altération microbienne des denrées alimentaires
- Savoir identifier et différencier les principaux éléments à l'origine des pathologies d'origine alimentaire: micro-organismes, toxines, virus, et parasites
- Contrôle et optimisation des processus et des produits dans l'industrie alimentaire
Fabrication et conservation des aliments
- Développer de nouveaux processus et produits
- Participer à la conception, à l'organisation et à la gestion de différents services alimentaires
- Collaborer à la mise en œuvre des systèmes de qualité





Objectifs spécifiques

Module 1. Microbiologie et hygiène alimentaire

- ♦ Connaître les principaux micro-organismes d'altération, pathogènes et bénéfiques dans les denrées alimentaires
- ♦ Établir les effets bénéfiques des micro-organismes dans le domaine alimentaire
- ♦ Identifier comprendre et les éléments les plus importants d'un laboratoire de microbiologie
- ♦ Appliquer les techniques de détection des micro-organismes dans les aliments

Module 2. Industrie alimentaire

- ♦ Comprendre les processus industriels de transformation et de conservation des aliments, ainsi que les technologies d'emballage et de stockage
- ♦ Découvrir les processus particuliers de transformation et de conservation des principaux types d'industries alimentaires
- ♦ Identifier les systèmes de contrôle et d'optimisation des processus et des produits appliqués aux principaux types d'industries alimentaires
- ♦ Appliquer la connaissance des processus de transformation et de préservation au développement de nouveaux processus et produits

Module 3. Gestion de la qualité et sécurité alimentaire

- ♦ Identifier et interpréter les exigences de la norme de gestion de la sécurité alimentaire (UNE EN ISO 22000) pour son application et son évaluation ultérieures chez les opérateurs de la chaîne alimentaire
- ♦ Développer, mettre en œuvre, évaluer et maintenir des pratiques d'hygiène appropriées, des systèmes de sécurité alimentaire et de contrôle des risques
- ♦ Évaluer, contrôler et gérer les aspects de la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- ♦ Collaborer à la protection des consommateurs dans le cadre de la sécurité et de la qualité des aliments



Grâce à ce Certificat Avancé, vous apprendrez l'importance d'une bonne gestion de l'eau dans le cadre de la sécurité alimentaire"

03

Structure et contenu

Le programme de ce Certificat Avancé a été structuré en trois grands blocs modulaires, où les étudiants pourront approfondir la microbiologie et l'hygiène des aliments, les principaux produits fabriqués dans l'Industrie Alimentaire et les organismes clés dans la sécurité alimentaire. Les études de cas fournies par l'équipe d'experts qui intègre ce programme rapprocheront le professionnel d'une connaissance réelle de la Gestion des Risques Microbiologiques des Aliments.



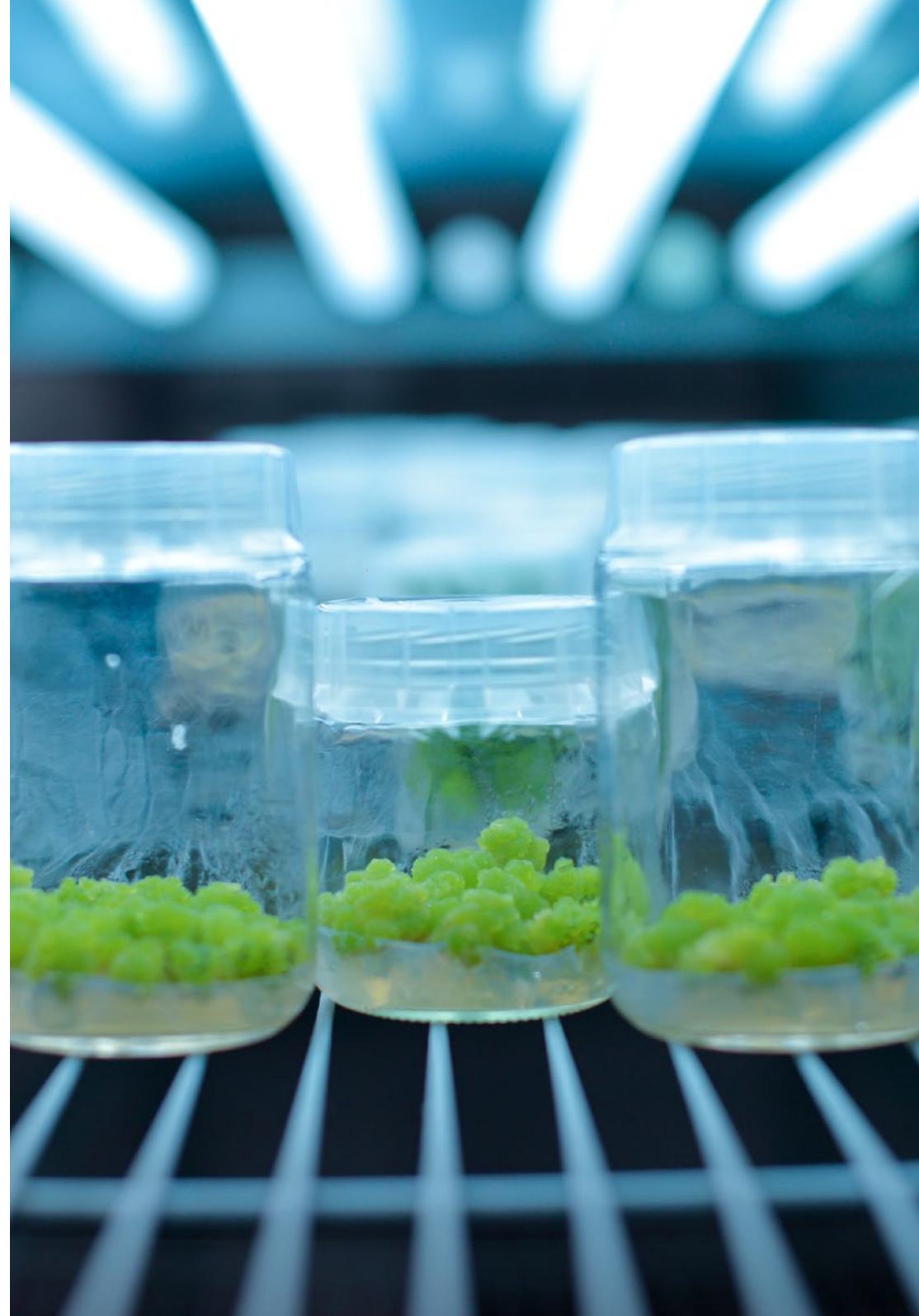


“

Un programme avec une approche théorique et pratique qui vous permettra d'apprendre les dernières preuves scientifiques sur les processus de bactofugation, d'écémage, de standardisation, d'homogénéisation, de désaération des produits laitiers"

Module 1. Microbiologie et hygiène alimentaire

- 1.1. Introduction à la microbiologie alimentaire
 - 1.1.1. Histoire de la Microbiologie des Aliments
 - 1.1.2. Diversité microbienne: archées et bactéries
 - 1.1.3. Relations phylogénétiques entre les organismes vivants
 - 1.1.4. Classification et nomenclature microbiennes
 - 1.1.5. Micro-organismes eucaryotes: algues, champignons et protozoaires
 - 1.1.6. Virus
- 1.2. Principales techniques en microbiologie alimentaire
 - 1.2.1. Stérilisation et méthodes aseptiques
 - 1.2.2. Milieux de culture: liquides et solides, synthétiques ou définis, complexes, différentiels et sélectifs
 - 1.2.3. Isolement des cultures pures
 - 1.2.4. Croissance microbienne dans les cultures discontinues et continues
 - 1.2.5. Influence des facteurs environnementaux sur la croissance
 - 1.2.6. Microscopie optique
 - 1.2.7. Préparation et coloration des échantillons
 - 1.2.8. Microscopie à fluorescence
 - 1.2.9. Microscopie électronique à transmission et à balayage
- 1.3. Métabolisme microbien
 - 1.3.1. Les moyens d'obtenir de l'énergie
 - 1.3.2. Micro-organismes phototrophes, chimiolithotrophes et chimiolithoautotrophes
 - 1.3.3. Catabolisme de hydrates de carbone
 - 1.3.4. Dégradation du glucose en pyruvate (glycolyse, voie de la pentose-phosphate et voie de Krebs-Doudoroff)
 - 1.3.5. Catabolisme des lipides et des protéines
 - 1.3.6. Fermentation
 - 1.3.7. Types de fermentation
 - 1.3.8. Le métabolisme respiratoire: respiration aérobie et respiration anaérobie



- 1.4. Altération microbienne des aliments
 - 1.4.1. Écologie microbienne des aliments
 - 1.4.2. Sources de contamination des aliments
 - 1.4.3. Contamination fécale et contamination croisée
 - 1.4.4. Facteurs influençant l'altération microbienne
 - 1.4.5. Métabolisme microbien dans les aliments
 - 1.4.6. Contrôle de l'altération et méthodes de conservation
- 1.5. Maladies d'origine alimentaire d'origine microbienne
 - 1.5.1. Infections d'origine alimentaire: transmission et épidémiologie
 - 1.5.2. Salmonellose
 - 1.5.3. Fièvre typhoïde et paratyphoïde
 - 1.5.4. Entérite par Campylobacter
 - 1.5.5. Dysenterie bacillaire
 - 1.5.6. Diarrhées causées par des souches d'E. coli virulentes
 - 1.5.7. Yersiniosis
 - 1.5.8. Infections à Vibrio
- 1.6. Maladies protozoaires et helminthes transmises par l'alimentation
 - 1.6.1. Caractéristiques générales des protozoaires
 - 1.6.2. Dysenterie amibienne
 - 1.6.3. Giardiose
 - 1.6.4. Toxoplasmose
 - 1.6.5. Cryptosporidiose
 - 1.6.6. Microsporidiose
 - 1.6.7. Helminthes d'origine alimentaire: vers plats et vers ronds
- 1.7. Virus, prions et autres risques biologiques d'origine alimentaire
 - 1.7.1. Propriétés générales des virus
 - 1.7.2. Composition et structure du virus: capsid et acide nucléique
 - 1.7.3. Croissance et culture du virus
 - 1.7.4. Cycle de vie des virus (cycle lytique): Phases d'adsorption, de pénétration, d'expression et de réplication des gènes, et de libération
 - 1.7.5. Alternatives au cycle lytique: lysogénie chez les bactériophages, infections latentes, infections persistantes et transformation tumorale chez les virus animaux
 - 1.7.6. Viroïdes, virusoïdes et prions
 - 1.7.7. Présence de virus dans les aliments
 - 1.7.8. Caractéristiques des virus d'origine alimentaire
 - 1.7.9. Hépatite A
 - 1.7.10. Rotavirus
 - 1.7.11. Empoisonnement aux Scombridés
- 1.8. Analyse microbiologique des aliments
 - 1.8.1. Techniques d'échantillonnage et échantillonnage
 - 1.8.2. Valeurs de référence
 - 1.8.3. Micro-organismes indicateurs
 - 1.8.4. Comptage microbiologique
 - 1.8.5. Détermination des micro-organismes pathogènes
 - 1.8.6. Techniques de dépistage rapide en microbiologie alimentaire
 - 1.8.7. Techniques moléculaires: PCR conventionnelle et PCR en temps réel
 - 1.8.8. Techniques immunologiques
- 1.9. Micro-organismes bénéfiques dans les aliments
 - 1.9.1. Fermentations alimentaires: le rôle des micro-organismes dans la production alimentaire
 - 1.9.2. Les micro-organismes comme compléments alimentaires
 - 1.9.3. Conservateurs naturels
 - 1.9.4. Systèmes de conservation biologique des aliments
 - 1.9.5. Bactéries probiotiques
- 1.10. Biologie cellulaire microbienne
 - 1.10.1. Caractéristiques générales des cellules eucaryotes et procaryotes
 - 1.10.2. La cellule procaryote: composants de la paroi externe: glycocalyx et couche S, paroi cellulaire, membrane plasmique
 - 1.10.3. Flagelles, motilité bactérienne et taxons
 - 1.10.4. Autres structures de surface, fimbriae et pili

Module 2. Industrie alimentaire

- 2.1. Céréales et produits dérivés I
 - 2.1.1. Céréales: production et consommation
 - 2.1.1.1. Classification des céréales
 - 2.1.1.2. État actuel de la recherche et situation industrielle
 - 2.1.2. Concepts de base des grains céréaliers
 - 2.1.2.1. Méthodes et équipements de caractérisation des farines et des masses boulangères
 - 2.1.2.2. Propriétés rhéologiques pendant le pétrissage, la fermentation et la cuisson
 - 2.1.3. Produits céréaliers: Ingrédients, additifs et adjuvants. Classification et effets
- 2.2. Céréales et produits dérivés II
 - 2.2.1. Processus de cuisson: Étapes, changements produits, équipement utilisé
 - 2.2.2. Caractérisation instrumentale, sensorielle et nutritionnelle des produits céréaliers dérivés
 - 2.2.3. Application de la réfrigération en boulangerie. Pains pré-cuits surgelés. Processus et qualité du produit
 - 2.2.4. Produits sans gluten dérivés de céréales. Formulation, processus et caractéristiques de qualité
 - 2.2.5. Produits à base de pâtes. Ingrédients et traitement. Types de pâtes
 - 2.2.6. L'innovation dans les produits de boulangerie. Tendances en matière de conception de produits
- 2.3. Le lait et les produits laitiers. Œufs et ovoproduits I
 - 2.3.1. Qualité hygiénique et sanitaire du lait
 - 2.3.1.1. Origine et niveaux de contamination Microbiote initial et contaminant
 - 2.3.1.2. Présence de contaminants chimiques: résidus et contaminants
 - 2.3.1.3. Influence de l'hygiène dans la chaîne de production et de commercialisation du lait
 - 2.3.2. La production de lait. Synthèse du lait
 - 2.3.2.1. Facteurs influençant la composition du lait: facteurs extrinsèques et intrinsèques
 - 2.3.2.2. Traite: bonnes pratiques
 - 2.3.3. Prétraitement du lait à la ferme: filtration, réfrigération et méthodes alternatives de conservation
 - 2.3.4. Traitements dans l'industrie laitière: clarification et bactofugation, écrémage, standardisation, homogénéisation, désaération. Pasteurisation. Définition. Procédures, Températures de traitement et facteurs limitants
 - 2.3.4.1. Types de pasteurisateurs. Emballage. Contrôle de qualité. Stérilisation. Définition
 - 2.3.4.2. Méthodes: conventionnelle, UHT, autres systèmes. Emballage. Contrôle de qualité Défauts de fabrication
 - 2.3.4.3. Types de lait pasteurisé et stérilisé. Sélection du lait. Smoothies et laits aromatisés. Processus de mélange. Laits enrichis. Processus d'enrichissement
 - 2.3.4.4. Lait évaporé Lait condensé
 - 2.3.5. Systèmes de conservation et d'emballage
 - 2.3.6. Contrôle de la qualité du lait en Poudre
 - 2.3.7. Systèmes de conditionnement du lait et de contrôle de la qualité
- 2.4. Le lait et les produits laitiers. Œufs et ovoproduits I
 - 2.4.1. Produits Laitiers. Crèmes et Beurres
 - 2.4.2. Processus de production. Méthodes de fabrication en continu. Conditionnement et conservation. Défauts de fabrication et altérations
 - 2.4.3. Laits fermentés. Yaourts Traitements préparatoires du lait. Processus et systèmes de fabrication
 - 2.4.3.1. Les types de yaourts. Problèmes de traitement. Contrôle de qualité
 - 2.4.3.2. Produits BIO et autres laits acidophiles
 - 2.4.4. Technologie de fabrication du fromage: traitement préparatoire du lait
 - 2.4.4.1. Obtention du caillé: synérèse. Pressage Salé
 - 2.4.4.2. Activité de l'eau dans le fromage. Contrôle et conservation de la saumure
 - 2.4.4.3. Maturation des fromages: agents impliqués. Facteurs déterminant la maturation. Effets de la contamination du biote
 - 2.4.4.4. Problèmes toxicologiques du fromage
 - 2.4.5. Additifs et traitements antifongiques
 - 2.4.6. Glaces. Caractéristiques. Types de glaces. Processus de fabrication
 - 2.4.7. Œufs et ovoproduits
 - 2.4.7.1. Œuf frais: transformation de l'œuf frais en tant que matière première pour la production de dérivés de l'œuf
 - 2.4.7.2. Produits à base d'œufs: produits à base d'œufs liquides, congelés et déshydratés

- 2.5. Produits végétaux I
 - 2.5.1. Physiologie et technologie post-récolte. Introduction
 - 2.5.2. Production de fruits et légumes, nécessité d'une conservation post-récolte
 - 2.5.3. Respiration: le métabolisme respiratoire et son influence sur la conservation après récolte et l'altération des légumes
 - 2.5.4. L'éthylène: synthèse et métabolisme. Implication de l'éthylène dans la régulation de la maturation des fruits
 - 2.5.5. Maturation du fruit: Le processus de maturation, les généralités et son contrôle
 - 2.5.5.1. Maturation climactérique et non climactérique
 - 2.5.5.2. Modifications de la composition: changements physiologiques et biochimiques au cours de la maturation et de la conservation des fruits et légumes
- 2.6. Produits Végétaux II
 - 2.6.1. Principe de la conservation des fruits et légumes par le contrôle des gaz de l'environnement. Mode d'action et ses applications dans la conservation des fruits et légumes
 - 2.6.2. Entreposage réfrigéré. Contrôle de la température dans la conservation des fruits et légumes
 - 2.6.2.1. Méthodes et applications technologiques
 - 2.6.2.2. Les dommages causés par le froid et leur contrôle
 - 2.6.3. Transpiration: contrôle de la perte d'eau dans la conservation des fruits et légumes
 - 2.6.3.1. Principes physiques. Systèmes de contrôle
 - 2.6.4. Pathologie post-récolte: principales altérations et pourritures lors de la conservation des fruits et légumes. Systèmes et méthodes de contrôle
 - 2.6.5. Produits IV Gamme
 - 2.6.5.1. Physiologie des produits végétaux: technologies de manipulation et de conservation
- 2.7. Produits Végétaux III
 - 2.7.1. Production de légumes en conserve: Description générale d'une ligne de conserves caractéristique de légumes
 - 2.7.1.1. Exemples des principaux types de légumes et légumineuses en conserve
 - 2.7.1.2. Nouveaux produits d'origine végétale: soupes froides
 - 2.7.1.3. Description générale d'une ligne d'emballage de fruits caractéristique
 - 2.7.2. Traitement des jus et des nectars: extraction du jus et traitement du jus
 - 2.7.2.1. Systèmes de traitement, de stockage et d'emballage aseptiques
 - 2.7.2.2. Exemples de lignes de production pour les principaux types de jus de fruits
 - 2.7.2.3. Production et conservation de produits semi-transformés: produits crémogènes
 - 2.7.3. Production de confitures, marmelades et gelées: processus de production et de conditionnement
 - 2.7.3.1. exemples de chaînes de transformation caractéristiques
 - 2.7.3.2. Additifs utilisés dans la fabrication de confitures et de marmelades
- 2.8. Boissons alcooliques et huiles
 - 2.8.1. Boissons alcooliques: Vin. Processus d'élaboration
 - 2.8.1.1. Bière: processus de brassage. Types
 - 2.8.1.2. Eaux-de-vie et liqueurs: Processus et types de fabrication
 - 2.8.2. Huiles et graisses: Introduction
 - 2.8.2.1. Huile d'olive: Système d'extraction d'huile d'olive
 - 2.8.2.2. Huiles de graines oléagineuses. Extraction
 - 2.8.3. Graisses animales: Raffinage des graisses et huiles
- 2.9. Viande et produits à base de viande
 - 2.9.1. Industrie de la viande: Production et consommation
 - 2.9.2. Classification et propriétés fonctionnelles des protéines musculaires: Protéines myofibrillaires, sarcoplasmiques et stromales
 - 2.9.2.1. Transformation du muscle en viande: le syndrome de stress porcin
 - 2.9.3. Maturation de la viande. facteurs affectant la qualité de la viande destinée à la consommation directe et à l'industrialisation
 - 2.9.4. Chimie du durcissement: ingrédients, additifs et adjuvants de durcissement
 - 2.9.4.1. Processus de durcissement industriels: processus de durcissement par voie sèche et par voie humide
 - 2.9.4.2. Solutions de remplacement du nitrite
 - 2.9.5. Produits carnés crus et crus marinés: principes fondamentaux et problèmes de conservation. Caractéristiques des produits de base
 - 2.9.5.1. Types de produits. Opérations de fabrication
 - 2.9.5.2. Modifications et défauts

- 2.9.6. Saucisses et Jambons cuits: principes de base de la préparation des émulsions de viande. Caractéristiques et sélection des produits de base
 - 2.9.6.1. Opérations de fabrication technologique. Systèmes industriels
 - 2.9.6.2. Modifications et défauts
- 2.10. Poissons et crustacés
 - 2.10.1. Poissons et fruits de mer. Caractéristiques de l'intérêt technologique
 - 2.10.2. Principaux engins industriels de pêche et de conchyliculture
 - 2.10.2.1. Opérations unitaires de la technologie du poisson
 - 2.10.2.2. Conservation du poisson par le froid
 - 2.10.3. Salage, marinage, séchage et fumage: aspects technologiques de la production
 - 2.10.3.1. Caractéristiques du produit final. Rendement
 - 2.10.4. Commercialisation

Module 3. Gestion de la qualité et sécurité alimentaire

- 3.1. Sécurité alimentaire et protection des consommateurs
 - 3.1.1. Définition et concepts de base
 - 3.1.2. Évolution de la qualité et de la sécurité des aliments
 - 3.1.3. Situation dans les pays en développement et les pays développés
 - 3.1.4. Principales agences et autorités chargées de la sécurité alimentaire: structures et rôles
 - 3.1.5. Fraude alimentaire et canulars alimentaires: rôle des médias
- 3.2. Installations, locaux et équipements
 - 3.2.1. Choix du site: conception et construction et matériaux
 - 3.2.2. Plan d'entretien des locaux, des installations et des équipements
 - 3.2.3. Réglementation applicable
- 3.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)
 - 3.3.1. Composants de la saleté
 - 3.3.2. Détergents et désinfectants: composition et fonctions
 - 3.3.3. Étapes du nettoyage et de la désinfection
 - 3.3.4. Programme de nettoyage et de désinfection
 - 3.3.5. Règlements en vigueur



- 3.4. Lutte contre les Parasites
 - 3.4.1. Dératisation et désinsectisation (Plan D + D)
 - 3.4.2. Organismes nuisibles associés à la chaîne alimentaire
 - 3.4.3. Mesures préventives de lutte contre les parasites
 - 3.4.3.1. Pièges et pièges à mâchoires pour mammifères et insectes terrestres
 - 3.4.3.2. Pièges et pièges à mâchoires pour insectes volants
- 3.5. Plan de traçabilité et bonnes pratiques de manipulation (GMP)
 - 3.5.1. Structure d'un plan de traçabilité
 - 3.5.2. Réglementations actuelles liées à la traçabilité
 - 3.5.3. GMP associées à la transformation des aliments
 - 3.5.3.1. Manipulateurs d'aliments
 - 3.5.3.2. Exigences à respecter
 - 3.5.3.3. Plans de formation en matière d'hygiène
- 3.6. Éléments de la gestion de la sécurité alimentaire
 - 3.6.1. L'eau, élément essentiel de la chaîne alimentaire
 - 3.6.2. Agents biologiques et chimiques associés à l'eau
 - 3.6.3. Éléments quantifiables dans la qualité de l'eau, la sécurité de l'eau et l'utilisation de l'eau
 - 3.6.4. Approbation des fournisseurs
 - 3.6.4.1. Plan de contrôle des fournisseurs
 - 3.6.4.2. Réglementation associée en vigueur
 - 3.6.5. Étiquetage des aliments
 - 3.6.5.1. Information du consommateur et étiquetage des allergènes
 - 3.6.5.2. Étiquetage des organismes génétiquement modifiés
- 3.7. Crises alimentaires et politiques associées
 - 3.7.1. Déclencheurs d'une crise alimentaire
 - 3.7.2. Portée, gestion et réponse à la crise de la sécurité alimentaire
 - 3.7.3. Systèmes de communication d'alerte
 - 3.7.4. Politiques et stratégies d'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments
- 3.8. Conception du plan HACCP
 - 3.8.1. Lignes directrices générales à suivre pour sa mise en œuvre: Principes de base et Programme de Prérequis
 - 3.8.2. Engagement de la direction
 - 3.8.3. Configuration de l'équipe HACCP
 - 3.8.4. Description du produit et identification de son utilisation prévue
 - 3.8.5. Organigrammes
- 3.9. Élaboration du plan HACCP
 - 3.9.1. Caractérisation des points de contrôle critiques (PCC)
 - 3.9.2. Les sept principes de base du plan HACCP
 - 3.9.2.1. Identification et analyse des risques
 - 3.9.2.2. Mise en place de mesures de contrôle contre les dangers identifiés
 - 3.9.2.3. Détermination des points de contrôle critiques (PCC)
 - 3.9.2.4. Caractérisation des points de contrôle critiques
 - 3.9.2.5. Établissement des limites critiques
 - 3.9.2.6. Détermination des actions correctives
 - 3.9.2.7. Vérification du système HACCP
- 3.10. ISO 22000
 - 3.10.1. Principes de l'ISO 22000
 - 3.10.2. Objectif et champ d'application
 - 3.10.3. Situation du marché et position par rapport aux autres normes de la chaîne alimentaire
 - 3.10.4. Exigences pour son application
 - 3.10.5. Politique de gestion de la sécurité alimentaire



Un diplôme universitaire qui vous permettra d'approfondir les meilleures pratiques en matière de gestion de la sécurité alimentaire"

04

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***.



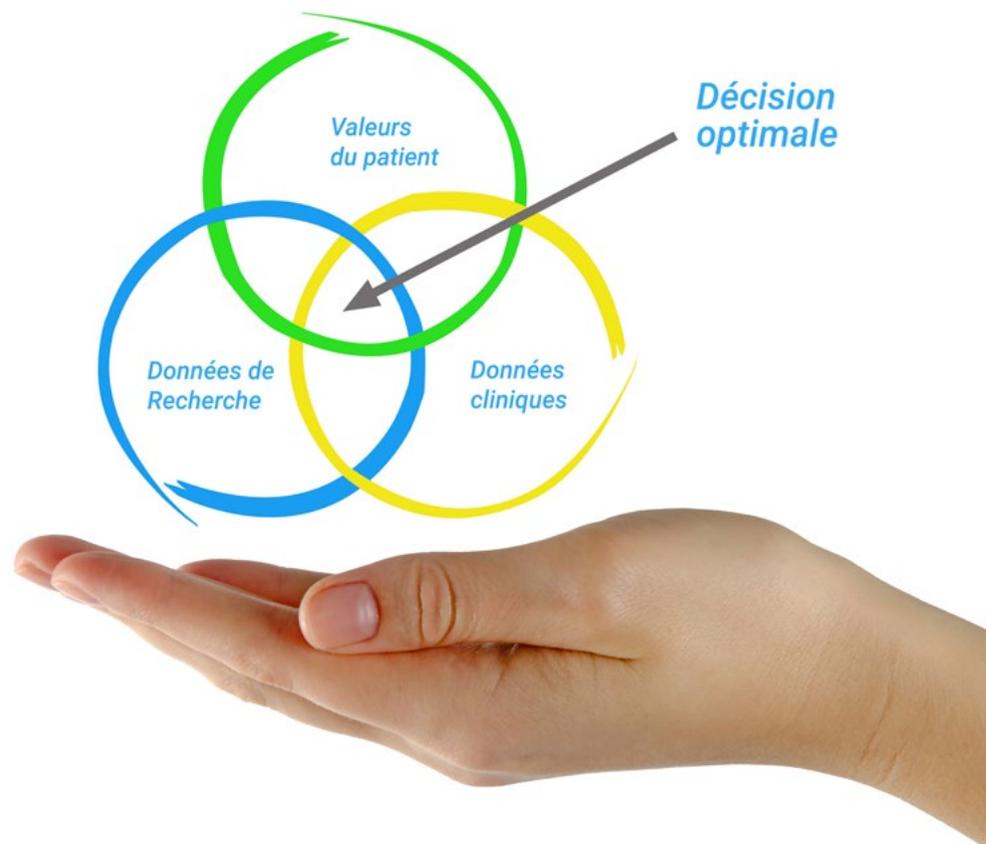
“

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

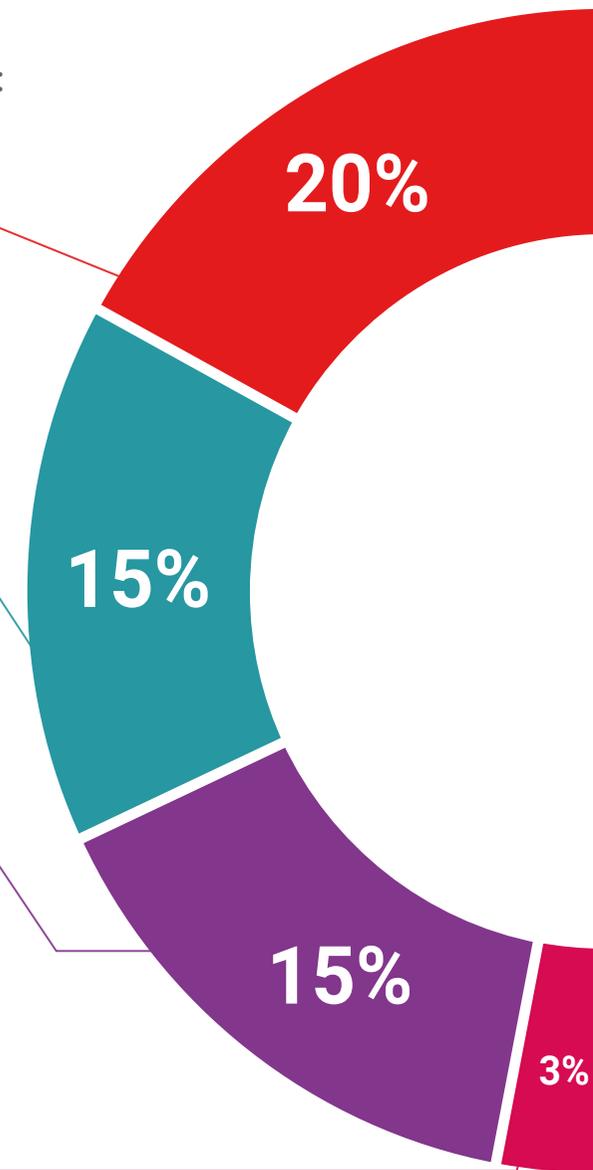
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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.



05 Diplôme

Le Certificat Avancé en Gestion des Risques Microbiologiques des Aliments 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.





Terminez ce programme avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans avoir à vous soucier des déplacements ou des formalités administratives"

Ce **Certificat Avancé en Gestion des Risques Microbiologiques des Aliments** 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 Gestion des Risques Microbiologiques des Aliments**

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.



Certificat Avancé

Gestion des Risques
Microbiologiques
des Aliments

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

Certificat Avancé

Gestion des Risques Microbiologiques des Aliments