

# Certificat Avancé

Validation des Nouvelles  
Méthodologies et Numérisation  
de l'Industrie dans la Gestion  
de l'Innocuidé Alimentaire



## Certificat Avancé

Validation des Nouvelles  
Méthodologies et Numérisation  
de l'Industrie dans la Gestion  
de l'Innocuidé Alimentaire

- » 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-validation-nouvelles-methodologies-numerisation-industrie-gestion-innocuide-alimentaire](http://www.techtute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-validation-nouvelles-methodologies-numerisation-industrie-gestion-innocuide-alimentaire)

# 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

Dans sa volonté d'offrir une formation de qualité adaptée aux besoins des nutritionnistes, Tech présente cette Université Experte qui a pour but d'enseigner au professionnel tout ce qui a trait à la sécurité alimentaire au niveau nutritionnel, ce qui est essentiel pour garantir que les produits que nous consommons sont de qualité, il est donc nécessaire d'accroître les connaissances dans ce domaine. Profitez de l'occasion pour acquérir de solides connaissances dans ce domaine qui vous permettront de devenir un professionnel accompli. Profitez de l'occasion pour acquérir de solides connaissances dans ce domaine qui vous permettront de devenir un professionnel accompli.





“

*Une formation de haut niveau spécialement conçue pour apprendre aux nutritionnistes tout ce qui concerne la validation des nouvelles méthodologies et la numérisation dans l'industrie alimentaire”*

Le Certificat Avancé en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie dans la Gestion de l'Innocuidé Alimentaire de l'Université technologique TECH est le plus complet parmi ceux proposés dans les universités à l'heure actuelle car il vise la gestion intégrée de la sécurité alimentaire.

La législation alimentaire est un aspect très important en tant qu'étape préalable à la commercialisation de tout produit dérivé de l'industrie alimentaire. C'est pourquoi ce programme de formation Avancé offre à l'étudiant une large connaissance des réglementations actuelles concernant la qualité et la sécurité des aliments, tant au niveau national qu'international.

Ce Certificat Avancé décrit également l'importance de l'application des médias et des plateformes numériques dans les systèmes de gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire, en mettant l'accent sur les stratégies de migration du système traditionnel vers le système numérique. En outre, les connaissances de base des méthodes traditionnelles de gestion des systèmes de qualité dans l'industrie alimentaire et les avantages de l'utilisation de logiciels commerciaux ou de différents outils informatiques internes pour accroître l'efficacité de programmes tels que l'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) sont renforcés.

En outre, les connaissances de base des méthodes traditionnelles de gestion des systèmes de qualité dans l'industrie alimentaire et les avantages de l'utilisation de logiciels commerciaux ou de différents outils informatiques internes pour accroître l'efficacité de programmes tels que l'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) sont renforcés. Enfin, il passe en revue les aspects fondamentaux qui confirment que les points de contrôle critiques sont efficaces et assurent la sécurité des aliments produits, en étant clair sur la nécessité et la formulation correcte des points de contrôle critiques.

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. 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 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 en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie dans la Gestion de l'Innocuidé Alimentaire** 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
- Des nouveautés sur la Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie dans la Gestion de l'Innocuidé Alimentaire
- Des exercices pratiques où le processus d'auto-évaluation peut être réalisé pour améliorer l'apprentissage
- Son accent spécial sur les méthodologies innovantes en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie dans la Gestion de l'Innocuidé Alimentaire
- 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



*Il s'agit d'une excellente opportunité de formation qui vous permettra de faire un bond en avant dans votre carrière professionnelle"*

“ *Ce Certificat Avancé est le meilleur investissement que vous puissiez faire en choisissant un programme de remise à niveau pour actualiser vos connaissances en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l' Industrie dans la Gestion de l'Innocuité alimentaires pour les nutritionnistes*”

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 en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est axée sur l'apprentissage par les problèmes, grâce auquel le spécialiste doit essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent. Pour ce faire, le professionnel sera assisté d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus en matière Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de la Industrie dans Gestion d' les Innocuité Alimentaires et dotés d'une grande expérience.

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

*Ce vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel tout en améliorant vos connaissances dans ce domaine.*



# 02 Objectifs

Ce Certificat Avancé en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l' Industrie dans la Gestion d' Innocuité Alimentaires vise à faciliter la performance du professionnel avec les derniers avancées les plus innovants du secteur. Tout cela, de manière exclusivement pratique, au moyen des contenus théoriques et pratiques les plus complets du secteur. De même, au cours de ce Certificat Avancé, le professionnel abordera les principales interventions du spécialiste en matière de sécurité alimentaire. Cela vous permet d'améliorer et de renforcer vos compétences à cet égard, en étant sûr que vous exécutez les protocoles de manière aussi efficace et sûre que possible.





“

*C'est la meilleure option pour connaître  
les dernières avancées de la Sécurité  
alimentaire au niveau nutritionnel”*



## Objectifs généraux

- Analyser les principes du droit alimentaire, au niveau national et international, et son évolution jusqu'à aujourd'hui
- Analyser les compétences en matière de législation alimentaire afin d'exercer des fonctions pertinentes dans l'industrie alimentaire
- Évaluer les procédures et les mécanismes d'action de l'industrie alimentaire
- Développer les bases de l'application de la législation au développement des produits de l'industrie alimentaire
- Analyser les avantages de la numérisation dans les processus de gestion de la sécurité alimentaire et de la qualité actuellement établis
- Développer une connaissance spécialisée des différentes plateformes commerciales et des outils informatiques internes pour la gestion des processus
- Définir l'importance d'un processus de migration d'un système traditionnel vers un système numérique dans la gestion de la sécurité et de la qualité des aliments
- Établir des stratégies pour la numérisation des protocoles et des documents liés à la gestion des différents processus de sécurité et de qualité des aliments
- Déterminant points de contrôle critiques
- Disposer d'outils pour la validation des PPC
- Analyser les concepts de surveillance, de vérification et de validation des processus
- Améliorer la gestion des incidents, des plaintes et des contrôles internes





## Objectifs spécifiques

---

- Définir les principes fondamentaux de droit alimentaire
- Décrire et développer les principaux organismes internationaux, européens et nationaux dans le domaine de la sécurité alimentaire, ainsi que déterminer leurs compétences
- Analyser la politique de sécurité alimentaire dans le cadre européen et espagnol
- Décrire les principes, les exigences et les mesures de la législation alimentaire
- Présenter le cadre législatif européen régissant l'industrie alimentaire
- Identifier et définir la responsabilité des participation de la chaîne alimentaire
- Classifier les types de responsabilité et d'infractions dans le domaine de la sécurité alimentaire
- Développer les critères de la législation horizontale en Espagne
- Développer les critères de la législation vertical en Espagne. Examiner les normes de qualité alimentaire actuelles et les normes de numérisation de différents organismes internationaux de référence
- Identifier les principaux logiciels commerciaux et les stratégies informatiques internes qui permettent de gérer des processus spécifiques de qualité et de sécurité alimentaire
- Établir des stratégies appropriées pour le transfert des processus traditionnels de gestion de la qualité vers des plateformes numériques
- Définir les points clés du processus de numérisation d'un programme d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)
- Analyser les alternatives pour la mise en œuvre des programmes préalables, des plans HACCP et le suivi des procédures opérationnels standardisés
- 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
- Connaître les principales différences entre les points de contrôle et les points de contrôle critiques
- Développer des programmes préalables et des tableaux de bord pour assurer la sécurité alimentaire
- Appliquer les audits internes, les plaintes ou les incidents internes comme outils de validation des processus de contrôle
- Examiner les méthodes de validation des processus
- Distinguer et préciser les différences entre les activités de surveillance, de vérification et de validation dans le cadre du système HACCP
- Démontrer la capacité de résolution avec l'analyse des causes et l'application d'actions correctives pour la gestion des plaintes ou des non-conformités
- Évaluer la gestion des audits internes comme outil d'amélioration du plan HACCP

# 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.



A close-up photograph of a person wearing a blue lab coat, a blue hairnet, and blue gloves. They are holding a circular pressure gauge with a red needle and scale. The background shows various pieces of laboratory equipment, including a large stainless steel vessel and a blue handle. The image is partially obscured by a diagonal white and purple overlay.

“

*Les plus grands professionnels du domaine se sont réunis pour vous enseigner les principales nouveautés en sécurité alimentaire au niveau nutritionnelle”*

## 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 Colina Coca, Clara

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

### Mme Martínez López, Sara

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

### Dr Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén

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

### 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

# 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 au niveau nutritionnel. 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.







“

*Nous disposons du programme éducatif le plus complet et le plus récent du marché. Formez-vous avec nous et améliorez vos compétences”*

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

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



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

## Module 2. Numérisation du système de gestion de la qualité

- 2.1. Normes de qualité et analyse des risques dans l'industrie alimentaire
  - 2.1.1. Normes actuelles de sécurité et de qualité des aliments
  - 2.1.2. Principaux facteurs de risque produits alimentaires
- 2.2. L'ère de la numérisation" et son influence sur les systèmes mondiaux de sécurité alimentaire
  - 2.2.1. Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire du Codex alimentarius
  - 2.2.2. Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)
  - 2.2.3. Norme ISO 22000
- 2.3. Logiciels commerciaux pour la gestion de la sécurité alimentaire
  - 2.3.1. Utilisation d'appareils intelligents
  - 2.3.2. Logiciels commerciaux pour des processus de gestion spécifiques
- 2.4. Mise en place des plateformes numériques pour l'intégration d'une équipe chargée du développement du programme HACCP
  - 2.4.1. Étape 1 Préparation et planification
  - 2.4.2. Étape 2 Mise en œuvre de programmes préalables pour les dangers et les points de contrôle critiques du programme HACCP
  - 2.4.3. Étape 3 Mise en œuvre du plan
  - 2.4.4. Étape 4 Vérification et maintenance du système HACCP
- 2.5. Numérisation des programmes de pré-requis (PPR) dans l'industrie alimentaire-Migration du système traditionnel vers le système numérique
  - 2.5.1. Processus de production primaire
    - 2.5.1.1. Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
    - 2.5.1.2. Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
  - 2.5.2. Processus stratégiques
  - 2.5.3. Processus opératifs
  - 2.5.4. Processus de support
- 2.6. Des plates-formes pour le suivi des "Procédures opérationnelles standard (POS)"
  - 2.6.1. Formation du personnel à la documentation des PONs spécifiques
  - 2.6.2. Les canaux de communication et le suivi de la documentation des SOPs
- 2.7. Protocoles pour la gestion des documents et la communication entre les départements
  - 2.7.1. Gestion des documents de traçabilité
    - 2.7.1.1. Protocoles pour la zone d'achat
    - 2.7.1.2. Traçabilité des protocoles de réception des matières premières
    - 2.7.1.3. Traçabilité des protocoles d'entrepôt
    - 2.7.1.4. Protocoles pour la zone de processus
    - 2.7.1.5. Traçabilité des protocoles d'hygiène
    - 2.7.1.6. Protocoles de qualité des produits
  - 2.7.2. Mise en œuvre de canaux de communication alternatifs
    - 2.7.2.1. Utilisation des nuages de stockage et des dossiers à accès restreint
    - 2.7.2.2. Cryptage des documents pour la protection des données
- 2.8. Documentation numérique et protocoles pour les contrôles et les inspections
  - 2.8.1. Gestion des contrôles internes
  - 2.8.2. Mise en Enregistrements des actions correctives
  - 2.8.3. Application du "cycle de Deming
  - 2.8.4. Gestion de programmes d'amélioration continue
- 2.9. Stratégies pour une communication appropriée des risques.
  - 2.9.1. Gestion des risques et protocoles de communication
  - 2.9.2. Stratégies de communication effets
  - 2.9.3 Information du public et utilisation des réseaux sociaux
- 2.10. Études de cas sur la numérisation et ses avantages pour la réduction des risques dans l'industrie alimentaire
  - 2.10.1. Risques liés à la sécurité alimentaire
  - 2.10.2. Risques liés à la fraude alimentaire
  - 2.10.3. Risques liés à la défense alimentaire

## Module 3. Validation de nouvelles méthodologies et de nouveaux processus

- 3.1 Point critiques de contrôle
  - 3.1.1. Dangers significatifs
  - 3.1.2. Programmes préalables
  - 3.1.3. Cadre de gestion des points de contrôle critiques
- 3.2 Vérification d'un système d'autocontrôle
  - 3.2.1. Contrôles internes
  - 3.2.2. Revue des dossiers historiques et des tendances
  - 3.2.3. Plaintes des clients
  - 3.2.4. Détection d'incidents internes
- 3.3 Suivi, validation et vérification des points de contrôle
  - 3.3.1. Techniques de surveillance ou de contrôle
  - 3.3.2. Validation des contrôles
  - 3.3.3. Vérification de l'efficacité
- 3.4 Validation des processus et des méthodes
  - 3.4.1. Supports documentaires
  - 3.4.2. Validation des techniques d'analyse
  - 3.4.3. Plan d'échantillonnage de validation
  - 3.4.4. Biais et précision de la méthode
  - 3.4.5. Détermination de l'incertitude
- 3.5 Méthodes de validation
  - 3.5.1. Étapes de la validation de la méthode
  - 3.5.2. Types de processus de validation, approches
  - 3.5.3. Rapports de validation, résumé des données obtenues
- 3.6 Gestion des incidents et des déviations
  - 3.6.1. Formation de l'équipe de travail
  - 3.6.2. Description du problème
  - 3.6.3. Détermination de la cause première
  - 3.6.4. Actions correctives et préventives
  - 3.6.5. Vérification de l'efficacité
- 3.7. Analyse des causes et ses méthodes
  - 3.7.1. Analyse des causes: méthodes qualitatives
    - 3.7.1.1. Arbre des causes fondamentales
    - 3.7.1.2. Les pourquoi
    - 3.7.1.3. Causes et effets
    - 3.7.1.4. Diagramme d'Ishikawa
  - 3.7.2. Analyse des causes: méthodes quantitatives
    - 3.7.2.1. Modèle de collecte des données
    - 3.7.2.2. Diagramme de Pareto
    - 3.7.2.3. Graphiques de dispersion
    - 3.7.2.4. Histogrammes
- 3.8 Gestion des réclamations
  - 3.8.1. Collecte de données sur les plaintes
  - 3.8.2. Enquête et prises de mesures
  - 3.8.3. Préparation du rapport Technique
  - 3.8.4. Analyse des tendances des plaintes
- 3.9 Contrôles internes du système d'auto-contrôle
  - 3.9.1. Auditeurs compétents
  - 3.9.2. Programmes et plan de contrôle
  - 3.9.3. Champ de contrôle
  - 3.9.4. Documents de référence
- 3.10 Exécution des Contrôles internes
  - 3.10.1. Réunion d'ouverture
  - 3.10.2. Évaluation du système
  - 3.10.3. Déviations des contrôles internes
  - 3.10.4. Réunion de clôture
  - 3.10.5. Évaluation et suivi de l'efficacité de la clôture des déviations.

# 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

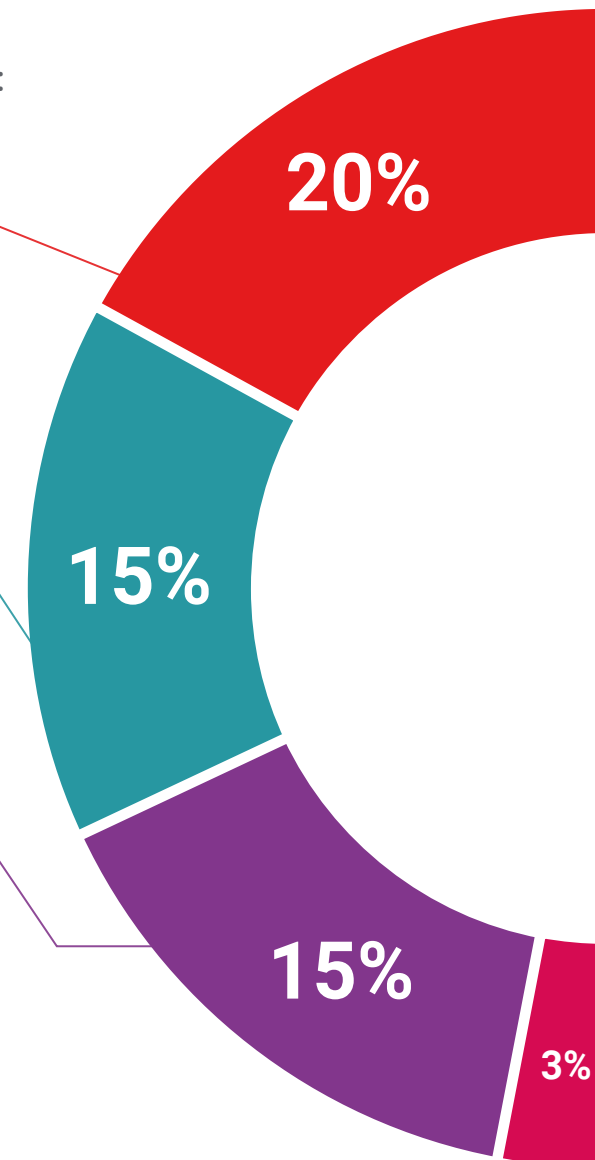
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

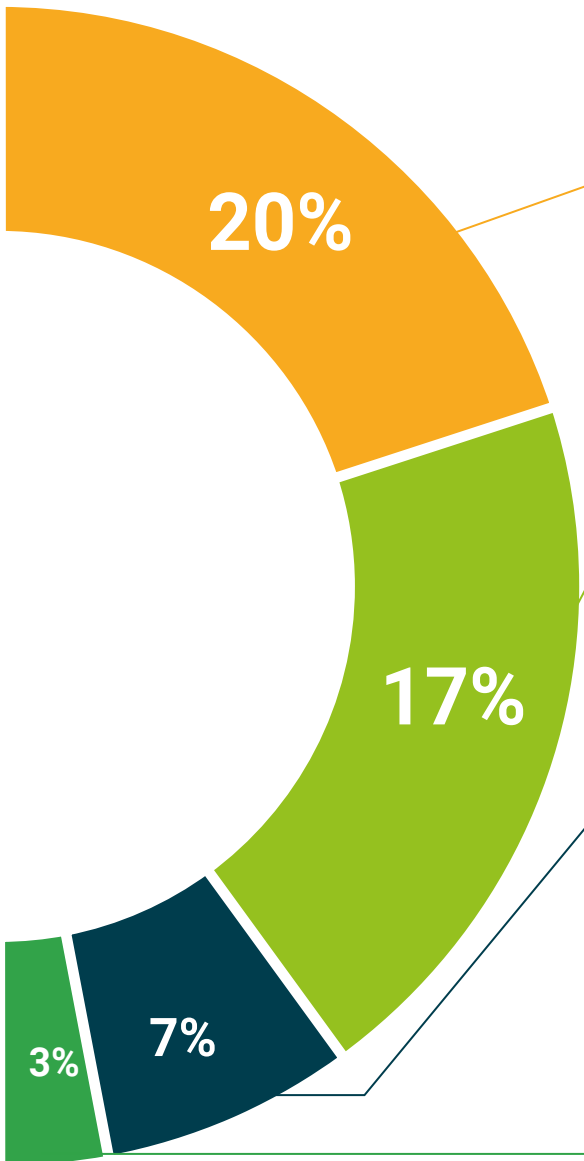
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### 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 Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie dans la Gestion de l'Innocuidé Alimentaire 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 Certificat sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives”*

Ce **Certificat Avancé en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie dans la Gestion de l'Innocuidé Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi les évaluations, l'étudiant recevra par courrier postal\* avec accusé de réception le diplôme de **Certificat 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 en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie dans la Gestion de l'Innocuidé Alimentaire**

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.



future

santé confiance personnes

éducation information tuteurs

garantie accréditation enseignement

institutions technologie apprentissage

communauté engagement

service personnalisé innovation

connaissance présent certification

en ligne formation

enseignement institutions

classe virtuelle langues

**tech** université  
technologique

### Certificat Avancé

Validation des Nouvelles  
Méthodologies et Numérisation  
de l'Industrie dans la Gestion  
de l'Innocuidé Alimentaire

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

# Certificat Avancé

Validation des Nouvelles  
Méthodologies et Numérisation  
de l'Industrie dans la Gestion  
de l'Innocuidé Alimentaire