

Certificat Avancé

Développement et Exécution de Projets
de R+D+I dans le Secteur Alimentaire



Certificat Avancé

Développement et Exécution
de Projets de R+D+I
dans le Secteur Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-developpement-execution-projets-r-d-i-secteur-alimentaire

Sommaire

01

Présentation

Page 4

02

Objectifs

Page 8

03

Direction de la formation

Page 12

04

Structure et contenu

Page 18

05

Méthodologie d'étude

Page 24

06

Diplôme

Page 34

01 Présentation

Ce programme aborde les systèmes de R+D+I dans le développement de nouveaux aliments et ingrédients pour les nutritionnistes, alors que l'innovation dans le secteur alimentaire est en plein essor. De nouveaux produits et aliments qui nous aident à mener une vie plus saine sont de plus en plus disponibles, mais il est nécessaire de bien connaître tous les processus pour que toutes les garanties de santé soient respectées. De même, il définit les systèmes de soutien économique pour la mise en œuvre des projets, les conditions juridiques et, surtout, la méthodologie de fonctionnement des projets en termes de planification, de disponibilité des ressources, de contrôle et de suivi. Il s'agit d'une qualification innovante et complète qui dynamisera la carrière du nutritionniste.





“

*Les dernières informations sur le développement
et l'exécution de projets alimentaires condensées
dans ce Certificat Avancé très complet de Tech”*

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

D'autre part, les systèmes de soutien économique pour la mise en œuvre des projets, les conditions juridiques et, surtout, la méthodologie de fonctionnement des projets en termes de planification, de disponibilité des ressources, de contrôle et de suivi sont définis.

L'adaptation au travail de projet dans l'environnement alimentaire est d'une grande importance pour réaliser l'innovation, le développement de nouveaux produits ou l'amélioration des conditions de sécurité alimentaire et de l'utilisation des produits alimentaires et des ingrédients utilisés. Pour cette raison, cette formation dispose d'une section spéciale pour son étude.

En outre, un prestigieux Directeur Invité International donnera des *Masterclasses* qui permettront aux diplômés d'acquérir de nouvelles compétences avec lesquelles ils pourront faire un saut de qualité dans leur carrière de Nutritionniste. De même, les enseignants de ce Certificat Avancé sont des spécialistes de la législation alimentaire et de la réglementation 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 R+D+I. Des professionnels spécialisés dans chaque matière spécifique ont développé ce programme dans le but de former avec succès de futurs nutritionnistes experts dans ce secteur.

Ce **Certificat Avancé en Développement et Exécution de Projets de R+D+I dans le Secteur Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- Le développement d'études de cas présentées par des experts en sécurité alimentaire au niveau nutritionnelle
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques de l'ouvrage fournissent des informations scientifiques et pratiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- Nouveautés sur le Développement et l'Exécution de Projets de R+D+I dans le Secteur Alimentaire
- Les exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes dans le Développement et l'Exécution de Projets de R+D+I dans le Secteur Alimentaire
- 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



Un Directeur Invité International de renom donnera une Masterclass rigoureuse sur les dernières innovations en matière de conception d'aliments nutraceutiques"

“ *Investissez dans votre avenir avec ce Certificat Avancé en Développement et Exécution de Projets de R+D+I dans le Secteur Alimentaire* ”

Son corps enseignant comprend des professionnels appartenant au domaine du secteur alimentaire axé sur les projets R+D+I, qui apportent leur expérience professionnelle à ce programme, ainsi que des spécialistes reconnus issus de grandes entreprises et d'universités prestigieuses, qui apportent une vision globale et commune au nutritionniste.

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 doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du programme académique. Pour ce faire, le médecin sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus dans le domaine de la nutrition sportive et possédant une grande expérience dans l'enseignement.

Concevoir des produits à faible teneur en sucre et en matières grasses tout en conservant leur saveur, c'est possible grâce à ce Certificat Avancé.

Découvrez les dernières tendances en matière de R+D+i dans le domaine des nouveaux ingrédients alimentaires d'origine végétale et animale.



02

Objectifs

Le Certificat Avancé en Développement et Exécution de Projets de R+D+I dans le Secteur Alimentaire a pour objectif de faciliter la performance du professionnel avec les avancées les plus récentes et les plus innovantes du secteur et toutes les informations nécessaires pour le faire. Grâce à des contenus théoriques et pratiques conçus par des professionnels de ce domaine d'étude, les nutritionnistes approfondiront leurs connaissances en la matière et acquerront les outils nécessaires pour orienter leur carrière vers ce secteur spécifique. De même, au cours de ce Certificat Avancé, le professionnel abordera les principales interventions du spécialiste dans le domaine de la sécurité alimentaire, ce qui lui permettra d'améliorer et de renforcer ses compétences avec l'assurance d'appliquer les protocoles établis.





Orientez votre avenir professionnel et formez-vous pour réussir avec Tech



Objectifs généraux

- ♦ Analyser les principes de la législation alimentaire, au niveau national et international, et son évolution jusqu'à aujourd'hui
- ♦ Analyser les compétences en matière de droit alimentaire afin de développer les fonctions correspondantes dans l'industrie alimentaire
- ♦ Évaluer les procédures et les mécanismes d'action de l'industrie alimentaire
- ♦ Développer les bases de l'application de la législation au développement des produits de l'industrie alimentaire
- ♦ Mettre en place les systèmes de R+D+I qui permettent le développement d'aliments et d'ingrédients nouveaux, notamment en ce qui concerne les questions de sécurité alimentaire, afin de pouvoir aborder la recherche, le développement et l'innovation dans ce domaine
- ♦ Développer des connaissances qui fournissent une base ou une opportunité pour le développement et/ou l'application d'idées, dans un contexte de recherche incluant des réflexions sur les responsabilités liées à l'application de leurs développements
- ♦ Déterminer le fonctionnement des systèmes de R+D+I dans le domaine du développement de nouveaux produits et procédés dans l'environnement alimentaire
- ♦ Analyser le système de R+D+I et l'utilisation des outils de planification, de gestion, d'évaluation, de protection des résultats et de diffusion de la R+D+I alimentaire
- ♦ Développer des connaissances qui fournissent une base ou une opportunité pour le développement et/ou la mise en œuvre d'idées, dans un contexte de recherche et de développement qui permet de transmettre les résultats au secteur productif





Objectifs spécifiques

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

- Définir les principes fondamentaux de la législation alimentaire
- Décrire et développer les principaux organismes internationaux et européens dans le domaine de la sécurité alimentaire et déterminer leurs compétences
- Analyser la politique de sécurité alimentaire dans le cadre européen
- Décrire les principes, les exigences et les mesures de la législation alimentaire
- Décrire le cadre législatif européen régissant l'industrie alimentaire
- Identifier et définir la responsabilité des acteurs de la chaîne alimentaire
- Classifier les types de responsabilité et d'infractions dans le domaine de la sécurité alimentaire

Module 2. R+D+I de nouveaux aliments et ingrédients

- Établir les nouvelles tendances des technologies alimentaires qui donnent lieu à l'élaboration d'une ligne de recherche et à la mise en œuvre de nouveaux produits sur le marché
- Établir les bases des technologies les plus innovantes qui nécessitent un travail de recherche et de développement afin de connaître leurs possibilités d'utilisation dans la production de nouveaux aliments et ingrédients
- Concevoir des protocoles de recherche et développement pour l'incorporation d'ingrédients fonctionnels dans un aliment de base, en tenant compte de leurs propriétés technofonctionnelles, ainsi que du processus technologique impliqué dans leur élaboration
- Compiler les nouvelles tendances des technologies alimentaires qui conduisent à l'élaboration d'une ligne de recherche et à la mise en œuvre de nouveaux produits sur le marché
- Appliquer des méthodologies de recherche et de développement pour évaluer la fonctionnalité, la biodisponibilité et la bioaccessibilité des nouveaux aliments et ingrédients

Module 3. Certifications de sécurité alimentaire pour l'industrie alimentaire

- Mettre en place les systèmes de R+D+I qui permettent le développement d'aliments et d'ingrédients nouveaux, notamment en ce qui concerne les questions de sécurité alimentaire, afin de pouvoir aborder la recherche, le développement et l'innovation dans le domaine des aliments et ingrédients nouveaux
- Compiler les sources de financement des activités de R+D+I dans le développement de nouveaux produits alimentaires pour répondre aux différentes stratégies d'innovation dans l'industrie alimentaire
- Analyser les moyens d'accéder aux sources d'information publiques et privées dans les domaines scientifique et technique, économique et juridique pour la planification d'un projet de R+D+I
- Développer des méthodologies pour la planification et la gestion de projets, la présentation de rapports de contrôle et le suivi des résultats
- Évaluer les systèmes de transfert de technologie qui permettent de transférer les résultats de la R+D+I vers l'environnement productif
- Analyser la mise en œuvre des projets une fois leur phase documentaire achevée



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

03

Direction de la formation

Le corps enseignant de ce programme comprend des experts de premier plan du secteur alimentaire appliqués au développement et à l'exécution de projets de R+D+I au niveau nutritionnel, qui vous feront bénéficier de leurs connaissances et de leur expérience afin que vous puissiez approfondir votre travail quotidien. De même, d'autres experts au prestige reconnu participent à la conception et au développement du syllabus, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire. Tout cela, selon les critères d'excellence de TECH, dont l'objectif est de former des nutritionnistes et de leur fournir les outils académiques nécessaires pour qu'ils puissent travailler dans ce domaine avec de plus grandes garanties de succès sur le lieu de travail.



“

D'authentiques experts en la matière vous guideront vers le développement correct de projets de R+D+i afin que vous puissiez révolutionner le monde de la nutrition”

Directeur International Invité

Spécialiste de la **Sécurité Alimentaire**, John Donaghy est un **Microbiologiste** de premier plan avec plus de 20 ans d'expérience professionnelle. Ses connaissances approfondies des agents pathogènes d'origine alimentaire, de l'évaluation des risques et des diagnostics moléculaires l'ont amené à travailler pour des institutions internationales de premier plan telles que **Nestlé** et le **Département des Services Scientifiques de l'Agriculture d'Irlande du Nord**.

Parmi ses principales tâches, il a été chargé des aspects opérationnels liés à la **microbiologie de la sécurité alimentaire**, y compris l'analyse des risques et les points de contrôle critiques. Il a également développé de nombreux programmes de **pré-requis**, ainsi que des **spécifications bactériologiques** afin de garantir des environnements hygiéniques et sûrs pour une production alimentaire optimale.

Son engagement ferme à fournir des services de classe mondiale l'a amené à combiner son rôle de **gestionnaire** avec la **Recherche Scientifique**. À cet égard, il a une **production académique étendue**, avec plus de 50 articles complets sur des sujets tels que l'impact du **Big Data** sur la gestion dynamique des **risques liés à la sécurité alimentaire**, les aspects microbiologiques des ingrédients laitiers, la détection de l'acide férulique estérase par *Bacillus subtilis*, l'extraction de la pectine des écorces d'agrumes à l'aide de la polygalaturonase produite dans le sérum ou la production d'enzymes protéolytiques par *Lysobacter gummosus*.

Il intervient également régulièrement lors de conférences et de forums mondiaux, où il présente les **méthodologies d'analyse moléculaire** les plus innovantes pour la détection de pathogènes et les techniques de mise en œuvre de systèmes d'excellence dans la fabrication de denrées alimentaires. Il aide ainsi les professionnels à rester à la pointe de ces domaines tout en faisant progresser de manière significative la compréhension du **Contrôle de la Qualité**. En outre, il **sponsorise des projets internes** de recherche et de développement visant à améliorer la sécurité microbiologique des aliments.



Dr Donaghy, John

- Directeur Mondial de Sécurité Alimentaire de Nestlé, Lausanne, Suisse
- Leader de Projets en Microbiologie de Sécurité Alimentaire de l'Institut des Sciences Agro-alimentaires et Biologiques, en Irlande du Nord
- Conseiller Scientifique dans le Département des Services scientifiques de l'Agriculture, Irlande du Nord
- Consultant dans plusieurs initiatives financées par l'Autorité de Sécurité Alimentaire du Gouvernement d'Irlande du Nord et de l'Union Européenne
- Doctorat en Sciences, spécialité en Biochimie, de l'Université d'Ulster
- Membre de la Commission internationale des Spécifications Microbiologiques pour les Aliments

“

Grâce à TECH, vous pourrez apprendre avec les meilleurs professionnels du monde”

Direction



Dr Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Inspectrice de la Qualité et Expertise Bromatologique à Just Quality System S.L
- ♦ Conférencière en Sécurité et Sûreté Alimentaire au Centre de Formation de Mercamadrid
- ♦ Responsable de la Gestion de la Qualité et du Développement de Projets à KMC,
- ♦ Responsable du Département de Contrôle de la Qualité de Frutas Garralón Imp-Exp, S.A. à Mercamadrid
- ♦ Doctorat en Chimie Agricole et Bromatologie de l'Université Autonome de Madrid
- ♦ Licence en Science et Technologie des Aliments de la Bénémerite Université Autonome de Puebla
- ♦ Master en Biotechnologie Alimentaire (MBTA) de l'Université de Oviedo



Professeurs

Dr Colina Coca, Clara

- ♦ Nutritionniste et Diététicienne dans des consultations privées
- ♦ Enseignante dans des programmes liés à la Nutrition et à la Diététique
- ♦ Doctorat en Science et Technologie des Aliments de l'Université Complutense de Madrid
- ♦ Master en Qualité et Sécurité Alimentaire de l'Université Polytechnique de Valence
- ♦ Diplôme en Nutrition Humaine et Diététique de l'Université Centrale de Catalogne

Dr Martínez López, Sara

- ♦ Docteur en Pharmacie, Spécialisée dans la Nutrition et les Sciences Alimentaires
- ♦ Docteur Enseignante Adjointe à l'Université Complutense de Madrid
- ♦ Enseignante Associée de Nutrition et de Technologie des Aliments à l'Université Européenne de Madrid
- ♦ Chercheuse dans le Groupe de Recherche Microbiote, Alimentation et Santé de l'Université Européenne de Madrid
- ♦ Doctorat en Pharmacie de l'Université Complutense de Madrid
- ♦ Licence en Chimie de l'Université de Murcie

Dr Rendueles de la Vega, Manuel

- ♦ Ingénieur Chimique Expert en Biotechnologie Alimentaire
- ♦ Chercheur Principal dans trois projets du Plan National de R+D
- ♦ Professeur Universitaire
- ♦ Docteur en Génie Chimique de l'Université de Oviedo
- ♦ Expert en Biotechnologie Alimentaire

04

Structure et contenu

Dans ce Certificat Avancé, le contenu est structuré de manière à ce que le nutritionniste acquière une compréhension complète de la situation actuelle du secteur alimentaire dans le domaine du développement et de l'exécution de projets de R+D+I. Le syllabus a été préparé par des professionnels du secteur qui exercent ces fonctions au quotidien, en fournissant aux étudiants des cas réels et les derniers développements technologiques appliqués à leur domaine d'étude. Ainsi, la structure est organisée en trois blocs qui expliquent chaque concept en détail. Le premier module couvre la législation alimentaire et les règles de qualité et de sécurité. Le deuxième module traite de la R+D+I des nouveaux aliments et ingrédients. Enfin, le troisième module se concentre sur le développement, la coordination et l'exécution de projets de R+D+I. Avec tout cela, l'étudiant acquiert des compétences complètes pour sa pratique quotidienne.



“

Vous apprendrez à concevoir des aliments fonctionnels destinés à améliorer des fonctions physiologiques spécifiques”

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. Norme
 - 1.1.2.5. Certifications, etc
- 1.2. Législation alimentaire internationale. Organisations internationales
 - 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. Législation alimentaire européenne
 - 1.3.1. Législation alimentaire européenne
 - 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. Gestion de la sécurité alimentaire dans l'entreprise
 - 1.4.1. Responsabilités
 - 1.4.2. Autorisation
 - 1.4.3. Certifications
- 1.5. Législation alimentaire horizontale Partie 1
 - 1.5.1. Réglementation générale d'hygiène
 - 1.5.2. Eau de consommation publique
 - 1.5.3. Contrôle officiel des denrées alimentaires





- 1.6. Législation alimentaire horizontale Partie 2
 - 1.6.1. Stockage, conservation et transport
 - 1.6.2. Stockage, conservation et transport
 - 1.6.3. Additifs alimentaires et arômes
 - 1.6.4. Polluants dans les aliments
- 1.7. Législation alimentaire verticale: produits d'origine végétale
 - 1.7.1. Légumes et dérivés
 - 1.7.2. Fruits et dérivés
 - 1.7.3. Céréales
 - 1.7.4. Légumineuses
 - 1.7.5. Huiles végétales comestibles
 - 1.7.6. Graisses comestibles
 - 1.7.7. Assaisonnements et espèces
- 1.8. Législation alimentaire verticale: produits d'origine animale
 - 1.8.1. Viande et produits carnés
 - 1.8.2. Produits de la pêche
 - 1.8.3. Lait et produits laitiers
 - 1.8.4. Œufs et dérivés
- 1.9. Législation alimentaire verticale: autres produits
 - 1.9.1. Aliments stimulants et dérivés
 - 1.9.2. Boissons
 - 1.9.3. Plats préparés

Module 2. R+D+I de nouveaux aliments et ingrédients

- 2.1. Nouvelles tendances dans le développement des produits alimentaires
 - 2.1.1. Conception d'aliments fonctionnels visant à améliorer des fonctions physiologiques spécifiques
 - 2.1.2. Innovation et nouvelles tendances dans la conception des aliments fonctionnels et des nutraceutiques
- 2.2. Technologies et outils pour l'isolement, l'enrichissement et la purification d'ingrédients fonctionnels à partir de différentes matières de départ
 - 2.2.1. Propriétés chimiques
 - 2.2.2. Propriétés sensorielles
- 2.3. Procédures et équipements pour l'incorporation d'ingrédients fonctionnels dans l'aliment de base
 - 2.3.1. Formulation d'aliments fonctionnels en fonction de leurs propriétés chimiques et sensorielles, de leur valeur calorique, etc
 - 2.3.2. Stabilisation des ingrédients bioactifs à partir de la formulation
 - 2.3.3. Dosage
- 2.4. Recherche en gastronomie
 - 2.4.1. Textures
 - 2.4.2. Viscosité et saveur. Épaississants utilisés dans la nouvelle cuisine
 - 2.4.3. Agents gélifiants
 - 2.4.4. Émulsions
- 2.5. Innovation et nouvelles tendances dans la conception des aliments fonctionnels et des nutraceutiques
 - 2.5.1. Conception d'aliments fonctionnels visant à améliorer des fonctions physiologiques spécifiques
 - 2.5.2. Applications pratiques de la conception d'aliments fonctionnels
- 2.6. Formulation ciblée de composés bioactifs
 - 2.6.1. Transformation des flavonoïdes dans la formulation des aliments fonctionnels
 - 2.6.2. Études de biodisponibilité des composés phénoliques
 - 2.6.3. Les antioxydants dans la formulation des aliments fonctionnels
 - 2.6.4. Préservation de la stabilité des antioxydants dans la conception d'aliments fonctionnels
- 2.7. Conception de produits à faible teneur en sucre et en graisse
 - 2.7.1. Développement de produits à faible teneur en sucre
 - 2.7.2. Produits à faible teneur en matières grasses
 - 2.7.3. Stratégies pour la synthèse de lipides structurés

- 2.8. Procédés pour le développement de nouveaux ingrédients alimentaires
 - 2.8.1. Procédés avancés pour l'obtention d'ingrédients alimentaires ayant une application industrielle: technologies de micronisation et de microencapsulation
 - 2.8.2. Technologies supercritiques et propres
 - 2.8.3. Technologie enzymatique pour la production de nouveaux ingrédients alimentaires
 - 2.8.4. Production biotechnologique de nouveaux ingrédients alimentaires
- 2.9. Nouveaux ingrédients alimentaires d'origine végétale et animale
 - 2.9.1. Tendances de la R+D+I en matière de nouveaux ingrédients
 - 2.9.2. Applications des ingrédients d'origine végétale
 - 2.9.3. Applications des ingrédients d'origine animale
- 2.10. Recherche et amélioration des systèmes d'étiquetage et de conservation
 - 2.10.1. Exigences en matière d'étiquetage
 - 2.10.2. Nouveaux systèmes de conservation
 - 2.10.3. Validation des allégations de santé

Module 3. Certifications de sécurité alimentaire pour l'industrie alimentaire

- 3.1. Innovation et compétitivité dans le secteur alimentaire
 - 3.1.1. Analyse du secteur alimentaire
 - 3.1.2. Innovation dans les processus, les produits et la gestion
 - 3.1.3. Contraintes réglementaires pour la commercialisation des nouveaux aliments
- 3.2. Le système de R+D
 - 3.2.1. Recherche publique et privée
 - 3.2.2. Programmes internationaux
 - 3.2.3. Organismes de promotion de la recherche
- 3.3. Projets de R+D+I
 - 3.3.1. Programmes d'aide à la R+D+I
 - 3.3.2. Types de projets
 - 3.3.3. Types de financement
 - 3.3.4. Évaluation, suivi et contrôle des projets
- 3.4. Production scientifique et technologique
 - 3.4.1. Publication, dissémination et diffusion des résultats de la recherche
 - 3.4.2. Recherche fondamentale/recherche appliquée
 - 3.4.3. Sources d'information privées

- 3.5. Transfert de technologie
 - 3.5.1. Protection de la propriété industrielle. Brevets
 - 3.5.2. Contraintes réglementaires sur le transfert de technologie dans le secteur alimentaire
 - 3.5.3. *European Food Safety Authority* (EFSA)
 - 3.5.4. *Food and Drug Administration* (FDA)
- 3.6. Planification des projets de R+D+I
 - 3.6.1. Structure de répartition du travail
 - 3.6.2. Répartition des ressources
 - 3.6.3. Priorité des tâches
 - 3.6.4. Méthode du diagramme de Gantt
 - 3.6.5. Méthodes et systèmes de planification à support numérique
- 3.7. Développement documentaire des projets de R+D+I
 - 3.7.1. Études préliminaires
 - 3.7.2. Remise des rapports d'activité
 - 3.7.3. Élaboration du rapport de projet
- 3.8. Mise en œuvre du projet
 - 3.8.1. Checklist
 - 3.8.2. Produits livrables
 - 3.8.3. Contrôle de l'évolution du projet
- 3.9. Réalisation et validation du projet
 - 3.9.1. Normes ISO pour la gestion de projets de R+D+I
 - 3.9.2. Achèvement de la phase de projet
 - 3.9.3. Analyse des résultats et de la faisabilité
- 3.10. Mise en œuvre des projets de R+D+I développés
 - 3.10.1. Gestion des achats
 - 3.10.2. Validation du fournisseur
 - 3.10.3. Validation et vérification du projet



*Cette formation vous permettra
de faire avancer votre carrière de
manière confortable"*

05

Méthodologie d'étude

TECH est la première université au monde à combiner la méthodologie des **case studies** avec **Relearning**, un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition guidée.

Cette stratégie d'enseignement innovante est conçue pour offrir aux professionnels la possibilité d'actualiser leurs connaissances et de développer leurs compétences de manière intensive et rigoureuse. Un modèle d'apprentissage qui place l'étudiant au centre du processus académique et lui donne le rôle principal, en s'adaptant à ses besoins et en laissant de côté les méthodologies plus conventionnelles.



“

*TECH vous prépare à relever de nouveaux défis
dans des environnements incertains et à réussir
votre carrière”*

L'étudiant: la priorité de tous les programmes de TECH

Dans la méthodologie d'étude de TECH, l'étudiant est le protagoniste absolu. Les outils pédagogiques de chaque programme ont été sélectionnés en tenant compte des exigences de temps, de disponibilité et de rigueur académique que demandent les étudiants d'aujourd'hui et les emplois les plus compétitifs du marché.

Avec le modèle éducatif asynchrone de TECH, c'est l'étudiant qui choisit le temps qu'il consacre à l'étude, la manière dont il décide d'établir ses routines et tout cela dans le confort de l'appareil électronique de son choix. L'étudiant n'a pas besoin d'assister à des cours en direct, auxquels il ne peut souvent pas assister. Les activités d'apprentissage se dérouleront à votre convenance. Vous pouvez toujours décider quand et où étudier.

“

*À TECH, vous n'aurez PAS de cours en direct
(auxquelles vous ne pourrez jamais assister)”*



Les programmes d'études les plus complets au niveau international

TECH se caractérise par l'offre des itinéraires académiques les plus complets dans l'environnement universitaire. Cette exhaustivité est obtenue grâce à la création de programmes d'études qui couvrent non seulement les connaissances essentielles, mais aussi les dernières innovations dans chaque domaine.

Grâce à une mise à jour constante, ces programmes permettent aux étudiants de suivre les évolutions du marché et d'acquérir les compétences les plus appréciées par les employeurs. Ainsi, les diplômés de TECH reçoivent une préparation complète qui leur donne un avantage concurrentiel significatif pour progresser dans leur carrière.

De plus, ils peuvent le faire à partir de n'importe quel appareil, PC, tablette ou smartphone.

“

Le modèle de TECH est asynchrone, de sorte que vous pouvez étudier sur votre PC, votre tablette ou votre smartphone où vous voulez, quand vous voulez et aussi longtemps que vous le voulez”

Case studies ou Méthode des cas

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé par les meilleures écoles de commerce du monde. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, sa fonction était également de leur présenter des situations réelles et complexes. De cette manière, ils pouvaient prendre des décisions en connaissance de cause et porter des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. Elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard en 1924.

Avec ce modèle d'enseignement, ce sont les étudiants eux-mêmes qui construisent leurs compétences professionnelles grâce à des stratégies telles que *Learning by doing* ou le *Design Thinking*, utilisées par d'autres institutions renommées telles que Yale ou Stanford.

Cette méthode orientée vers l'action sera appliquée tout au long du parcours académique de l'étudiant avec TECH. Vous serez ainsi confronté à de multiples situations de la vie réelle et devrez intégrer des connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre vos idées et vos décisions. Il s'agissait de répondre à la question de savoir comment ils agiraient lorsqu'ils seraient confrontés à des événements spécifiques complexes dans le cadre de leur travail quotidien.



Méthode Relearning

Chez TECH, les *case studies* sont complétées par la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le *Relearning*.

Cette méthode s'écarte des techniques d'enseignement traditionnelles pour placer l'apprenant au centre de l'équation, en lui fournissant le meilleur contenu sous différents formats. De cette façon, il est en mesure de revoir et de répéter les concepts clés de chaque matière et d'apprendre à les appliquer dans un environnement réel.

Dans le même ordre d'idées, et selon de multiples recherches scientifiques, la répétition est le meilleur moyen d'apprendre. C'est pourquoi TECH propose entre 8 et 16 répétitions de chaque concept clé au sein d'une même leçon, présentées d'une manière différente, afin de garantir que les connaissances sont pleinement intégrées au cours du processus d'étude.

Le Relearning vous permettra d'apprendre plus facilement et de manière plus productive tout en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant des opinions: une équation directe vers le succès.



Un Campus Virtuel 100% en ligne avec les meilleures ressources didactiques

Pour appliquer efficacement sa méthodologie, TECH se concentre à fournir aux diplômés du matériel pédagogique sous différents formats: textes, vidéos interactives, illustrations et cartes de connaissances, entre autres. Tous ces supports sont conçus par des enseignants qualifiés qui axent leur travail sur la combinaison de cas réels avec la résolution de situations complexes par la simulation, l'étude de contextes appliqués à chaque carrière professionnelle et l'apprentissage basé sur la répétition, par le biais d'audios, de présentations, d'animations, d'images, etc.

Les dernières données scientifiques dans le domaine des Neurosciences soulignent l'importance de prendre en compte le lieu et le contexte d'accès au contenu avant d'entamer un nouveau processus d'apprentissage. La possibilité d'ajuster ces variables de manière personnalisée aide les gens à se souvenir et à stocker les connaissances dans l'hippocampe pour une rétention à long terme. Il s'agit d'un modèle intitulé *Neurocognitive context-dependent e-learning* qui est sciemment appliqué dans le cadre de ce diplôme universitaire.

D'autre part, toujours dans le but de favoriser au maximum les contacts entre mentors et mentorés, un large éventail de possibilités de communication est offert, en temps réel et en différé (messagerie interne, forums de discussion, service téléphonique, contact par courrier électronique avec le secrétariat technique, chat et vidéoconférence).

De même, ce Campus Virtuel très complet permettra aux étudiants TECH d'organiser leurs horaires d'études en fonction de leurs disponibilités personnelles ou de leurs obligations professionnelles. De cette manière, ils auront un contrôle global des contenus académiques et de leurs outils didactiques, mis en fonction de leur mise à jour professionnelle accélérée.



Le mode d'étude en ligne de ce programme vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps"

L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les étudiants qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale au moyen d'exercices pour évaluer des situations réelles et appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques ce qui permet à l'étudiant de mieux s'intégrer dans le monde réel.
3. L'assimilation des idées et des concepts est rendue plus facile et plus efficace, grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité.
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.

La méthodologie universitaire la mieux évaluée par ses étudiants

Les résultats de ce modèle académique innovant sont visibles dans les niveaux de satisfaction générale des diplômés de TECH.

L'évaluation par les étudiants de la qualité de l'enseignement, de la qualité du matériel, de la structure et des objectifs des cours est excellente. Sans surprise, l'institution est devenue l'université la mieux évaluée par ses étudiants sur la plateforme d'évaluation Trustpilot, avec une note de 4,9 sur 5.

Accédez aux contenus de l'étude depuis n'importe quel appareil disposant d'une connexion Internet (ordinateur, tablette, smartphone) grâce au fait que TECH est à la pointe de la technologie et de l'enseignement.

Vous pourrez apprendre grâce aux avantages offerts par les environnements d'apprentissage simulés et à l'approche de l'apprentissage par observation: le Learning from an expert.

Ainsi, le meilleur matériel pédagogique, minutieusement préparé, sera disponible dans le cadre de ce programme:



Matériel didactique

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour le programme afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel afin de mettre en place notre mode de travail en ligne, avec les dernières techniques qui nous permettent de vous offrir une grande qualité dans chacune des pièces que nous mettrons à votre service.



Pratique des aptitudes et des compétences

Vous effectuerez des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Pratiques et dynamiques permettant d'acquérir et de développer les compétences et les capacités qu'un spécialiste doit acquérir dans le cadre de la mondialisation dans laquelle nous vivons.



Résumés interactifs

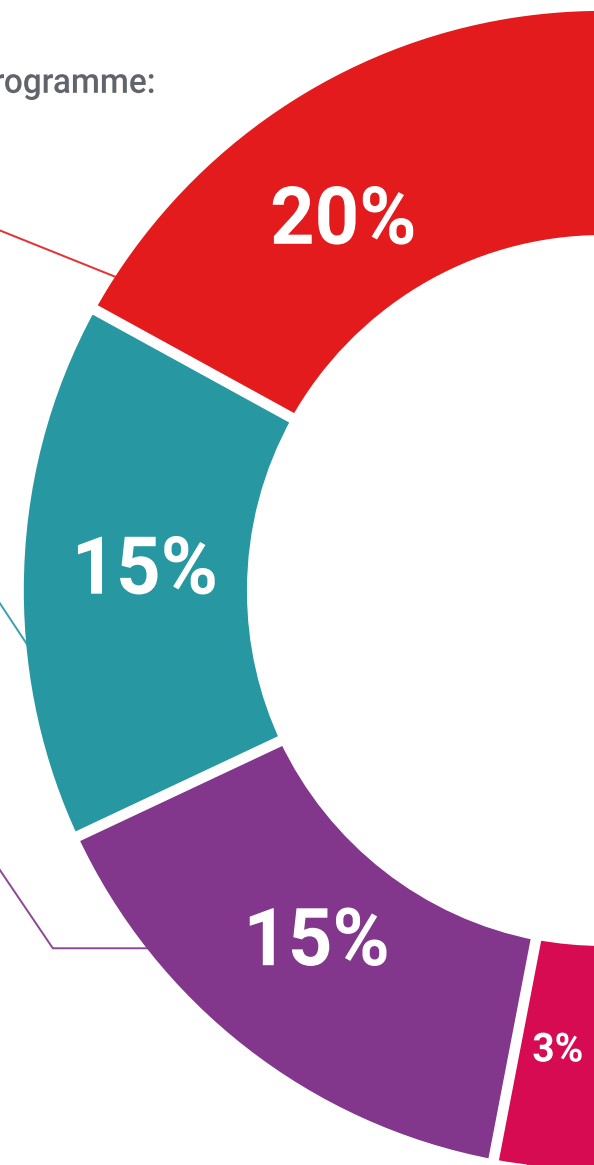
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias qui incluent de l'audio, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

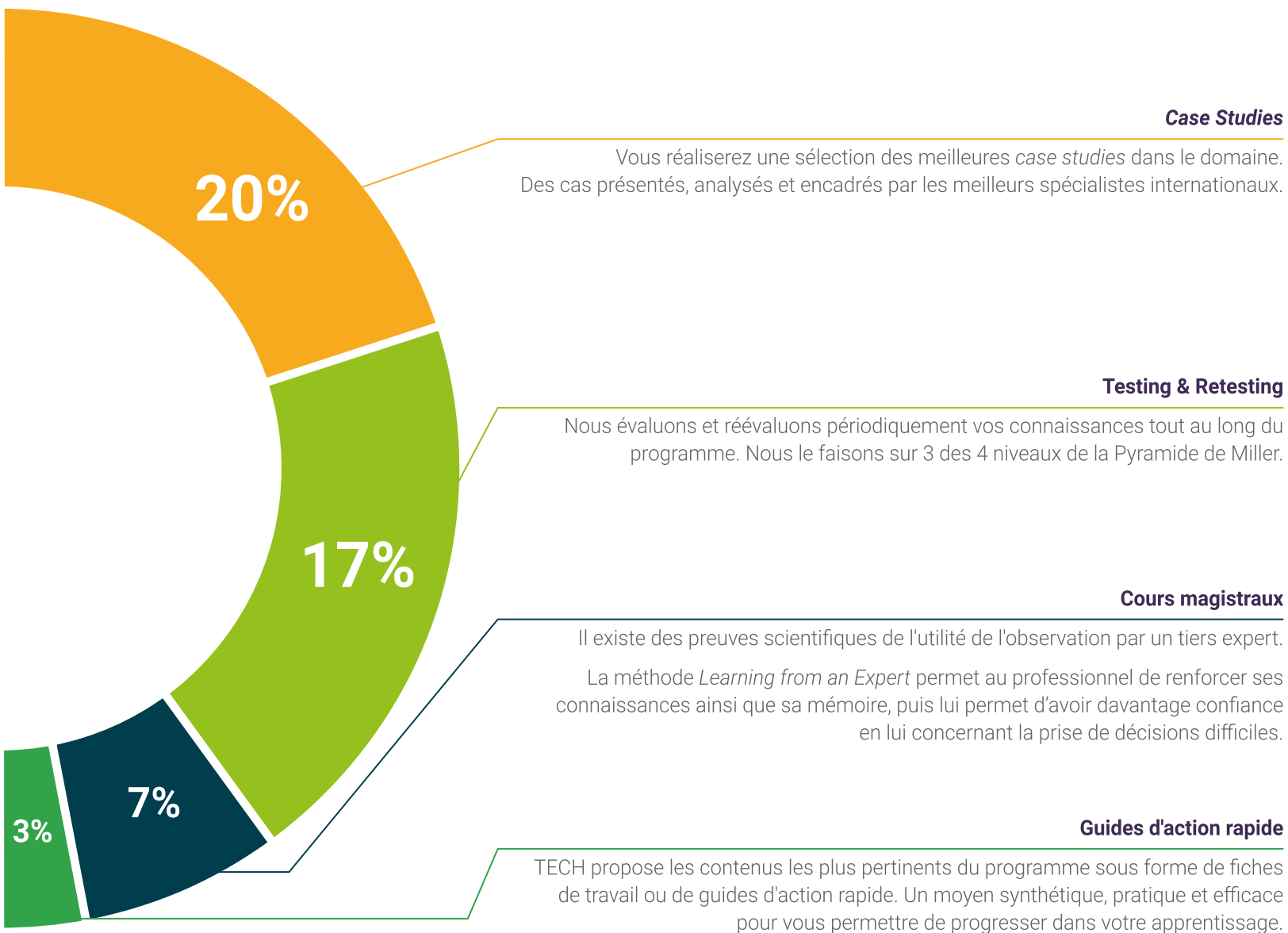
Ce système éducatif unique de présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que «European Success Story».



Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus, guides internationaux, etc... Dans notre bibliothèque virtuelle, vous aurez accès à tout ce dont vous avez besoin pour compléter votre formation.





Case Studies

Vous réaliserez une sélection des meilleures *case studies* dans le domaine. Des cas présentés, analysés et encadrés par les meilleurs spécialistes internationaux.



Testing & Retesting

Nous évaluons et réévaluons périodiquement vos connaissances tout au long du programme. Nous le faisons sur 3 des 4 niveaux de la Pyramide de Miller.



Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode *Learning from an Expert* permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire, puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de décisions difficiles.



Guides d'action rapide

TECH propose les contenus les plus pertinents du programme sous forme de fiches 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 Développement et Exécution de Projets de R+D+I dans le Secteur Alimentaire garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

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

Ce **Certificat Avancé en Développement et Exécution de Projets de R+D+I dans le Secteur Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le actualisé du marché.

Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier* avec accusé de réception son diplôme de **Certificat Avancé** délivrée 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 Développement et Exécution de Projets de R+D+I dans le Secteur Alimentaire**

Modalité: **en ligne**

Durée: **6 mois**



*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.



Certificat Avancé

Développement et Exécution
de Projets de R+D+I
dans le Secteur Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat Avancé

Développement et Exécution de Projets
de R+D+I dans le Secteur Alimentaire

