

Formation Pratique Sécurité Alimentaire





Formation Pratique
Sécurité Alimentaire

Sommaire

01

Présentation du programme

page 4

02

Pourquoi suivre cette
Formation Pratique ?

page 6

03

Objectifs

page 8

04

Plan d'étude

page 10

05

Où suivre la Formation
Pratique ?

page 12

06

Conditions générales

page 14

07

Diplôme

page 16

01 Présentation du programme

La Sécurité Alimentaire reste une préoccupation mondiale dans le contexte actuel, où l'on estime que près de 600 millions de personnes tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés. En effet, les maladies d'origine alimentaire représentent un fardeau important pour la santé publique et l'économie, avec des coûts estimés à des milliards d'euros par an. Ainsi, la formation continue aux pratiques de sécurité alimentaire est essentielle pour les professionnels du secteur, car elle est cruciale pour protéger la santé des consommateurs et réduire les risques. C'est pourquoi TECH a développé ce programme d'études, qui permettra aux diplômés d'intégrer une équipe expérimentée en Sécurité Alimentaire en seulement trois semaines, tout en se mettant à jour sur les dernières avancées et méthodes disponibles.



Cette Formation Pratique vous permettra d'appliquer les normes les plus récentes en matière de Sécurité Alimentaire, de l'évaluation des risques à la mise en œuvre de mesures préventives"





Selon l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), chaque année, près de 600 millions de personnes tombent malades après avoir consommé des aliments contaminés, et environ 420 000 en meurent. En réponse à cela, les gouvernements et les organisations renforcent les réglementations et les normes afin de garantir la qualité et la sécurité des aliments, de la production à la consommation finale.

Cependant, des défis tels que le changement climatique et la mondialisation continuent de présenter des obstacles importants, qui nécessitent une collaboration internationale et des progrès continus en matière de recherche et développement afin de garantir à tous l'accès à des aliments sûrs et nutritifs. Et comme la pratique est le moyen le plus efficace d'améliorer ces compétences, TECH a créé un programme qui comprend un stage de 120 heures dans une institution de premier plan du secteur de l'industrie alimentaire.

Ainsi, pendant trois semaines, le diplômé fera partie d'une équipe de spécialistes de haut niveau, avec lesquels il travaillera activement au développement de projets concrets sur la Sécurité Alimentaire. Ils pourront ainsi se mettre à jour, non seulement dans la mise en œuvre de mesures efficaces garantissant la qualité et la sécurité des produits alimentaires, mais aussi dans les procédures et réglementations en vigueur, en acquérant une expérience pratique sous la supervision d'experts du secteur.

Pendant cette période, un tuteur adjoint sera disponible pour s'assurer que les objectifs fixés pour cette Formation Pratique sont atteints. Le spécialiste pourra ainsi travailler en toute confiance et en toute sécurité, en se concentrant activement sur la gestion des risques et en se préparant à relever de nouveaux défis dans un environnement dynamique et hautement réglementé comme celui de l'industrie alimentaire.

02

Pourquoi suivre cette Formation Pratique ?

TECH a conçu un produit académique unique et disruptif dans le paysage pédagogique actuel, qui permettra au spécialiste de s'immerger dans un environnement réel, où il pourra mettre en pratique les dernières procédures et techniques en matière de Sécurité Alimentaire. Ainsi, grâce à une pratique directe des techniques de contrôle qualité, des réglementations sanitaires, de l'analyse des risques et de la gestion des crises, les diplômés renforceront leurs compétences professionnelles et contribueront activement à garantir que les aliments qui parviennent aux consommateurs sont sûrs, nutritifs et conformes aux normes internationales. Cela leur procurera un avantage concurrentiel sur le marché mondial, où la Sécurité Alimentaire est une priorité.



Cette Formation Pratique vous offrira une occasion unique d'acquérir des compétences pratiques et des connaissances spécialisées dans un domaine essentiel pour la santé publique et l'industrie alimentaire"

1. Actualisation des technologies les plus récentes

Il convient de souligner l'utilisation de la *Blockchain*, qui permet un suivi transparent et immuable des aliments, depuis leur origine jusqu'au consommateur final. De plus, l'Intelligence Artificielle (IA) et l'apprentissage automatique sont utilisés pour analyser de grands volumes de données, prévoir et prévenir d'éventuelles contaminations et optimiser les processus de production. De même, les techniques avancées de biotechnologie permettent une détection rapide et précise des agents pathogènes et des contaminants.

2. Exploiter l'expertise des meilleurs spécialistes

La vaste équipe de professionnels qui accompagnera le spécialiste tout au long de la période de stage constitue une garantie de premier ordre et une garantie de mise à jour sans précédent. Avec un tuteur spécialement désigné, les étudiants pourront développer des projets réels dans un environnement de pointe, ce qui leur permettra d'intégrer dans leur pratique quotidienne les procédures et les approches les plus efficaces en matière de Sécurité Alimentaire.

3. Accéder dans des environnements professionnels de premier ordre

TECH sélectionne soigneusement tous les centres disponibles pour la Formation Pratique. Grâce à cela, le spécialiste aura la garantie d'accéder à un environnement prestigieux dans le domaine de la Sécurité Alimentaire. Il pourra ainsi découvrir le quotidien d'un domaine de travail exigeant, rigoureux et exhaustif, en appliquant toujours les derniers outils et procédures dans sa méthodologie de travail.



4. Mettre en pratique au quotidien ce que vous apprenez dès le départ

Le marché universitaire regorge de programmes pédagogiques peu adaptés aux tâches quotidiennes du spécialiste et qui exigent de longues heures de cours, souvent peu compatibles avec la vie personnelle et professionnelle. TECH propose un nouveau modèle d'apprentissage, 100 % pratique, qui permet de se familiariser avec les procédures de pointe dans le domaine de la Sécurité Alimentaire et, mieux encore, de les mettre en pratique dans le cadre professionnel en seulement 3 semaines.

5. Ouvrir les portes à de nouvelles opportunités

Avec l'attention croissante portée à la santé publique, à la durabilité et à la mondialisation des chaînes d'approvisionnement, il existe une demande croissante de professionnels qualifiés pour mettre en œuvre et gérer des systèmes avancés de contrôle et de prévention. En outre, les nouvelles réglementations et normes internationales créent des besoins supplémentaires en matière d'experts en conformité réglementaire et en certifications de sécurité alimentaire. Dans ce contexte, une formation continue et une spécialisation en Sécurité Alimentaire vous ouvriront les portes de postes techniques et de gestion.



Vous bénéficierez d'une immersion pratique totale dans le centre de votre choix"

03 Objectifs

Les objectifs de cette Formation Pratique en Sécurité Alimentaire visent à doter les diplômés des compétences et des connaissances nécessaires pour garantir la qualité et la sécurité des aliments. Ils seront ainsi formés à la mise en œuvre efficace de systèmes tels que l'Analyse des Risques et la maîtrise des Points Critiques (HACCP), ainsi qu'aux techniques avancées de contrôle de la qualité et de gestion des risques alimentaires. En outre, ils développeront des compétences en matière d'évaluation et de respect des réglementations sanitaires, en promouvant des pratiques d'hygiène appropriées et une gestion efficace des crises alimentaires.



Objectifs généraux

- Comprendre les principes fondamentaux de la sécurité alimentaire
- Appliquer les techniques d'Analyse des Risques et des Points Critiques pour leur maîtrise (HACCP).
- Se familiariser avec les normes et réglementations internationales
- Mettre en œuvre des pratiques d'hygiène et de manipulation sûre des aliments
- Réaliser des audits et des évaluations de la sécurité alimentaire
- Développer des compétences pour une gestion efficace des crises alimentaires
- Améliorer la capacité de communication et de travail en équipe dans les environnements de production alimentaire
- Évaluer et gérer les fournisseurs et les chaînes d'approvisionnement alimentaire
- Promouvoir la culture de la sécurité alimentaire au sein de l'organisation
- Se mettre à jour sur les dernières technologies et méthodologies en matière de sécurité alimentaire





Objectifs spécifiques

- ♦ Identifier les principaux risques microbiologiques dans l'industrie alimentaire
- ♦ Réaliser des analyses sensorielles pour détecter d'éventuelles contaminations alimentaires
- ♦ Mettre en œuvre et superviser le système d'Analyse des Risques et de maîtrise des Points Critiques (HACCP)
- ♦ Former aux techniques de conservation et de stockage adéquat des aliments
- ♦ Mettre en œuvre des pratiques correctes de nettoyage et de désinfection des installations et des équipements
- ♦ Réaliser des audits internes pour garantir le respect des normes sanitaires
- ♦ Élaborer des plans d'intervention en cas d'urgence alimentaire
- ♦ Utiliser correctement les outils d'étiquetage et de traçabilité des produits
- ♦ Évaluer la qualité et la sécurité des matières premières et des produits finis
- ♦ Promouvoir la formation à la sécurité alimentaire auprès des collaborateurs
- ♦ Concevoir des programmes de formation continue en matière de sécurité alimentaire
- ♦ Mettre en place des protocoles de contrôle des allergènes et des contaminants physiques et chimiques
- ♦ Mettre à jour et tenir à jour des registres précis en matière de sécurité alimentaire
- ♦ Utiliser des technologies de pointe pour améliorer la gestion de la sécurité alimentaire

04

Plan d'étude

La Formation Pratique de ce programme en Sécurité Alimentaire consiste en un stage pratique de trois semaines dans une institution prestigieuse, du lundi au vendredi, à raison de huit heures consécutives, aux côtés d'un spécialiste adjoint. Ce stage permettra au diplômé de travailler sur des projets réels aux côtés d'une équipe de professionnels de référence dans ce domaine, en appliquant les procédures et les outils les plus innovants.

Dans cette proposition de formation, de nature entièrement pratique, les activités visent à développer et à perfectionner les compétences nécessaires à la prestation de services de Sécurité Alimentaire, dans des domaines et des conditions qui exigent un haut niveau de qualification, et qui sont orientées vers une formation spécifique à l'exercice de l'activité. Il s'agit sans aucun doute d'une occasion d'apprendre en travaillant.

L'enseignement pratique sera dispensé avec l'accompagnement et les conseils d'enseignants et d'autres collègues formateurs qui facilitent le travail en équipe et l'intégration multidisciplinaire en tant que compétences transversales pour la praxis médicale (apprendre à être et apprendre à entrer en relation avec les autres).

Les procédures décrites ci-dessous constitueront la base de la formation et leur mise en œuvre sera fonction de la disponibilité, de l'activité normale et de la charge de travail du centre, les activités proposées étant les suivantes :



Module	Activité pratique
Gestion et Contrôle de la Qualité	Évaluer la conformité des produits alimentaires
	Mettre en œuvre des systèmes de gestion de la qualité
	Réaliser des audits internes et externes
	Améliorer les processus pour garantir la qualité alimentaire
Législation Alimentaire et Réglementations	Interpréter et appliquer les réglementations alimentaires internationales
	Fournir des conseils sur les exigences légales en matière de sécurité alimentaire
	Élaborer des politiques et des procédures conformes aux réglementations en vigueur
	Garantir le respect des normes réglementaires
Gestion des Risques Alimentaires	Identifier les dangers et évaluer les risques alimentaires
	Développer des programmes de gestion des risques
	Mettre en place des systèmes d'alerte précoce et d'intervention
	Atténuer les risques dans la chaîne alimentaire
Recherche et Développement en matière de Sécurité Alimentaire	Rechercher de nouvelles technologies pour améliorer la sécurité alimentaire
	Développer de nouvelles méthodes de conservation des aliments
	Évaluer l'efficacité des techniques d'analyse des risques
	Participer à des projets de recherche appliquée

Module	Activité pratique
Communication et Formation en matière de Sécurité Alimentaire	Former le personnel aux pratiques sûres de manipulation des aliments
	Communiquer efficacement les politiques de sécurité alimentaire
	Élaborer du matériel éducatif sur les bonnes pratiques alimentaires
	Collaborer à des campagnes de sensibilisation du public
Développement de Produits Alimentaires	Formuler de nouveaux produits alimentaires sûrs et nutritifs
	Optimiser les processus de production pour garantir la sécurité
	Réaliser des tests de stabilité et de durée de vie des produits
	Adapter les produits à des exigences de sécurité spécifiques



Vous développerez des compétences en communication, en travail d'équipe et en prise de décision sous pression, vous préparant ainsi à relever les défis complexes que présente la Sécurité Alimentaire dans le monde actuel

05

Où suivre la Formation Pratique ?

Dans sa volonté d'offrir un enseignement de qualité à la portée du plus grand nombre, TECH a décidé d'élargir ses horizons académiques afin que cette formation puisse être dispensée dans différents centres à travers le monde. Il s'agit d'une opportunité unique qui permettra au professionnel de continuer à développer sa carrière aux côtés des meilleurs spécialistes du secteur dans diverses entreprises de premier plan.

“

Vous complétez votre formation théorique par le meilleur stage pratique du marché universitaire. Grâce à TECH, vous réussirez votre carrière professionnelle !”





L'étudiant pourra suivre cette formation dans les centres suivants :



Nutrition

CSIC

Pays	Ville
Espagne	Madrid

Adresse : Calle Serrano,117, Chamartín,
28006 Madrid

Agence Espagnole pour la Recherche Scientifique et le
Développement Technologique

Formations pratiques connexes :
- Géotechnique et Fondations

06

Conditions générales

Assurance responsabilité civile

La principale préoccupation de cette institution est de garantir la sécurité des stagiaires et des autres collaborateurs nécessaires aux processus de formation pratique dans l'entreprise. Parmi les mesures destinées à atteindre cet objectif figure la réponse à tout incident pouvant survenir au cours de la formation d'apprentissage.

Pour ce faire, cette université s'engage à souscrire une assurance Responsabilité Civile pour couvrir toute éventualité pouvant survenir pendant le séjour au centre de stage.

Cette police d'assurance couvrant la Responsabilité Civile des stagiaires doit être complète et doit être souscrite avant le début de la période de Formation Pratique. Ainsi, le professionnel n'a pas à se préoccuper des imprévus et bénéficiera d'une couverture jusqu'à la fin du stage pratique dans le centre.



Conditions Générales de la Formation Pratique

Les conditions générales de la Convention de Stage pour le programme sont les suivantes :

1. TUTEUR : Pendant la Formation Pratique, l'étudiant se verra attribuer deux tuteurs qui l'accompagneront tout au long du processus, en résolvant tous les doutes et toutes les questions qui peuvent se poser. D'une part, il y aura un tuteur professionnel appartenant au centre de placement qui aura pour mission de guider et de soutenir l'étudiant à tout moment. D'autre part, un tuteur académique sera également assigné à l'étudiant, et aura pour mission de coordonner et d'aider l'étudiant tout au long du processus, en résolvant ses doutes et en lui facilitant tout ce dont il peut avoir besoin. De cette manière, le professionnel sera accompagné à tout moment et pourra consulter les doutes qui pourraient surgir, tant sur le plan pratique que sur le plan académique.

2. DURÉE: Le programme de formation pratique se déroulera sur trois semaines continues, réparties en journées de 8 heures, cinq jours par semaine. Les jours de présence et l'emploi du temps relèvent de la responsabilité du centre, qui en informe dûment et préalablement le professionnel, et suffisamment à l'avance pour faciliter son organisation.

3. ABSENCE : En cas de non présentation à la date de début de la Formation Pratique, l'étudiant perdra le droit au stage sans possibilité de remboursement ou de changement de dates. Une absence de plus de deux jours au stage, sans raison médicale justifiée, entraînera l'annulation du stage et, par conséquent, la résiliation automatique de la formation. Tout problème survenant au cours du séjour doit être signalé d'urgence au tuteur académique

4. CERTIFICATION: l'étudiant qui réussit la Formation Pratique recevra un certificat accréditant le séjour dans le centre en question.

5. RELATION DE TRAVAIL: La formation pratique ne constitue pas une relation de travail de quelque nature que ce soit.

6. ÉTUDES PRÉALABLES: Certains centres peuvent exiger un certificat d'études préalables pour effectuer la Formation Pratique. Dans ce cas, il sera nécessaire de le présenter au département de formations pratiques de TECH afin de confirmer l'affectation du centre choisi.

7. NON INCLUS: La Formation Pratique ne comprend aucun élément non décrit dans les présentes conditions. Par conséquent, il ne comprend pas l'hébergement, le transport vers la ville où le stage a lieu, les visas ou tout autre avantage non décrit. .

Toutefois, les étudiants peuvent consulter leur tuteur académique en cas de doutes ou de recommandations à cet égard. Ce dernier lui fournira toutes les informations nécessaires pour faciliter les démarches.

07 Diplôme

Ce programme vous permettra d'obtenir votre diplôme propre de **Formation Pratique en Sécurité Alimentaire** approuvé par **TECH Global University**, la plus grande Université numérique au monde.

TECH Global University est une Université Européenne Officielle reconnue publiquement par le Gouvernement d'Andorre ([journal officiel](#)). L'Andorre fait partie de l'Espace Européen de l'Enseignement Supérieur (EEES) depuis 2003. L'EEES est une initiative promue par l'Union Européenne qui vise à organiser le cadre international de formation et à harmoniser les systèmes d'enseignement supérieur des pays membres de cet espace. Le projet promeut des valeurs communes, la mise en œuvre d'outils communs et le renforcement de ses mécanismes d'assurance qualité afin d'améliorer la collaboration et la mobilité des étudiants, des chercheurs et des universitaires.

Ce diplôme propre de **TECH Global University**, est un programme européen de formation continue et de mise à jour professionnelle qui garantit l'acquisition de compétences dans son domaine de connaissances, conférant une grande valeur curriculaire à l'étudiant qui réussit le programme.

Diplôme : **Formation Pratique en Sécurité Alimentaire**

Durée : **3 semaines**

Modalité : **du lundi au vendredi, durant 8 heures consécutives**

Crédits : **4 ECTS**



future
santé confiance personnes
éducation information tuteurs
garantie accréditation enseignement
institutions technologie apprentissage
communauté engagement
service personnalisé innovation
connaissance présent qualité
en ligne formation
apprentissage institutions
classe virtuelle langues

tech global
university

Formation Pratique
Sécurité Alimentaire

Formation Pratique Sécurité Alimentaire

