

Mastère Spécialisé

Gestion Intégrée des
Entreprises Alimentaires



tech université
technologique

Mastère Spécialisé

Gestion Intégrée des Entreprises Alimentaires

Modalité: En ligne

Durée: 12 mois

Diplôme: TECH Université Technologique

Heures de cours: 1.500 h.

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/master/master-gestion-integree-entreprises-alimentaires

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Compétences

page 14

04

Structure et contenu

page 18

05

Méthodologie

page 36

06

Diplôme

page 44

01

Présentation

L'industrie alimentaire est en croissance constante, même si, ces dernières années, elle a subi un réajustement et une transformation afin de maintenir les bénéfices annuels. Un secteur en constante évolution grâce aux progrès technologiques et qui doit de plus en plus s'adapter à des réglementations strictes en matière de contrôle et de sécurité alimentaires. Un secteur puissant, en plein essor et dont l'avenir est garanti pour les professionnels de ce domaine. C'est dans ce scénario fructueux qu'a été créé ce diplôme 100% en ligne, qui offre aux nutritionnistes les connaissances les plus récentes sur le fonctionnement des entreprises alimentaires, les stratégies de marketing et les mesures d'hygiène. Le contenu multimédia et la méthode *Relearning*, permettront d'approfondir de manière beaucoup plus dynamique la gestion intégrée des entreprises de ce secteur.





“

Grâce à ce Mastère Spécialisé 100% en ligne, vous pourrez vous tenir au courant des avancées en matière de Gestion Intégrée des Entreprises Alimentaires et appliquer ces connaissances dans votre domaine professionnel"

Les grandes entreprises qui composent l'industrie alimentaire telles que Nestlé, Pepsico, Kraft, Danone Group, ConAgra Food, Unilever ou Sigma ont en commun leur capacité d'innovation par la recherche dans le développement de nouveaux produits, un processus de fabrication soigné, tenant compte des mesures de sécurité et d'hygiène afin d'offrir des produits de qualité. Toutefois, pour parvenir à ce succès, il faut une gestion intégrée et l'application de stratégies de marketing efficaces.

Dans un marché en croissance et en développement constants, le professionnel de la nutrition doit être au courant des dernières évolutions du secteur, où ses connaissances apportent une grande valeur aux entreprises et aux consommateurs finaux. C'est pour cette raison que TECH a conçu un Mastère Spécialisé, où pendant 12 mois le spécialiste pourra se tenir au courant des derniers développements dans le domaine de la gestion des entreprises alimentaires et de toutes les composantes nécessaires pour obtenir des résultats optimaux.

Ainsi, ce programme abordera l'économie de l'industrie, le fonctionnement de l'industrie elle-même, la pertinence des mesures de sécurité, d'hygiène et de contrôle des produits, ainsi que l'étude du comportement des consommateurs afin de prendre des décisions de marketing liées aux aliments en tant que produits commerciaux.

Tout cela, dans un format exclusivement en ligne auquel le diplômé peut accéder depuis n'importe quel appareil électronique doté d'une connexion Internet. Une option académique conçue pour le professionnel qui cherche à être à jour; en gestion intégrée des affaires alimentaires avec une qualification universitaire de qualité, flexible et compatible avec les responsabilités les plus exigeantes.

Ce **Mastère Spécialisé en Gestion Intégrée des Entreprises Alimentaires** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- Le développement d'études de cas présentées par des experts en Technologie alimentaire
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- Des exercices pratiques afin d'effectuer un processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- 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 aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Il s'agit d'une qualification qui vous fera découvrir les stratégies de marketing les plus efficaces utilisées dans l'industrie alimentaire"

“

La bibliothèque de ressources multimédia est disponible 24 heures sur 24 afin que vous puissiez facilement consulter les dernières informations sur l'alimentation et la santé publique"

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

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 pratique professionnelle qui se présentent tout au long du Mastère Spécialisé. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Apprenez les bases de l'économie des entreprises alimentaires et la mise en œuvre de nouveaux processus et produits.

Accès 24 heures sur 24 aux connaissances les plus récentes en matière de gestion de la qualité et de sécurité alimentaire.



02 Objectifs

Étant donné l'importance de l'industrie alimentaire, il est important de connaître son fonctionnement, ainsi que les tendances de ce secteur. C'est pourquoi ce Mastère Spécialisé permet au professionnel de la nutrition d'obtenir les connaissances les plus récentes sur les avancées scientifico-techniques de l'alimentation ainsi que sur les progrès technologiques, les facteurs qui influencent le choix et l'acceptabilité de ces derniers, ainsi que les réglementations en vigueur. Les études de cas présentées dans ce diplôme permettront au diplômé de se rapprocher encore plus de la situation réelle du secteur.



“

TECH s'adapte à vous. C'est pourquoi elle vous propose un diplôme en ligne, sans horaires de cours fixes et facilement accessible depuis votre ordinateur ou votre tablette"



Objectifs généraux

- ♦ Maîtriser les aspects mathématiques, statistiques et économiques liés aux métiers de l'alimentation
- ♦ Analyser les tendances de la production et de la consommation alimentaires
- ♦ Évaluer et reconnaître l'importance sanitaire et préventive des programmes de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation dans la chaîne alimentaire
- ♦ Fournir des conseils scientifiques et techniques sur les produits alimentaires et leur développement



Obtenir les connaissances les plus récentes sur les différentes techniques et tests utilisés dans le secteur pour prévoir le comportement des consommateurs"





Objectifs spécifiques

Module 1. Mathématiques

- ♦ Connaître les éléments de base qui composent les mathématiques commerciales
- ♦ Maîtriser l'algèbre linéaire et matricielle, les matrices, la transposition de matrices, le calcul, l'inversion de matrices, les systèmes d'équations
- ♦ Comprendre les usages, les différentes techniques et méthodes mathématiques existant dans le cadre financier de l'entreprise
- ♦ Appliquer les techniques et méthodes des mathématiques dans le cadre financier de l'entreprise

Module 2. Statistiques

- ♦ Maîtriser les informations statistiques
- ♦ Connaître la classification de l'enregistrement des données
- ♦ Appliquer les TIC et les systèmes pratiques dans les entreprises alimentaires
- ♦ Comprendre les modèles de probabilité

Module 3. Alimentation, technologie et culture

- ♦ Analyser l'évolution historico-culturelle de la transformation et de la consommation d'aliments ou de groupes d'aliments spécifiques
- ♦ Relier les progrès de la connaissance scientifique et technique de l'alimentation au progrès culturel et technologique
- ♦ Identifier les facteurs qui influencent le choix et l'acceptabilité des aliments
- ♦ Différencier les caractéristiques essentielles des aliments et les branches de l'industrie alimentaire dans le contexte de la nutrition actuelle

Module 4. Économie et commerce alimentaire

- ♦ Comprendre la notion d'entreprise, le cadre institutionnel et juridique, ainsi que l'équilibre économique d'une entreprise
- ♦ Acquérir les connaissances nécessaires pour évaluer le risque hygiénico-sanitaire et toxicologique d'un processus, d'un aliment, d'un ingrédient et d'un emballage, ainsi que pour identifier les causes possibles d'altération des aliments et établir des mécanismes de traçabilité
- ♦ Connaître les sources de financement, les états financiers et les différents domaines fonctionnels d'une entreprise
- ♦ Calculer et interpréter les valeurs obtenues à partir du produit intérieur brut et du revenu agricole à des fins de gestion économique et commerciale

Module 5. Alimentation et santé publique

- ♦ Connaître le fait différentiel de la nutrition humaine, les interrelations entre la nature et la culture
- ♦ Identifier les concepts de la santé publique et de la prévention des risques liés aux habitudes de consommation alimentaire et à la sécurité alimentaire
- ♦ Comprendre les principes fondamentaux et les systèmes généraux de prévention des maladies, de promotion et de protection de la santé, ainsi que les étiologies et les facteurs épidémiologiques affectant les maladies d'origine alimentaire
- ♦ Identifier et classer les principales implications sociales et économiques des zoonoses

Module 6. Industries Alimentaires

- ♦ Contrôle et optimisation des processus et des produits dans l'industrie alimentaire: fabrication et conservation des denrées alimentaires
- ♦ Développer de nouveaux processus et produits
- ♦ Comprendre les processus industriels de transformation et de conservation des aliments, ainsi que les technologies d'emballage et de stockage
- ♦ Analyser les systèmes de contrôle et d'optimisation des processus et des produits appliqués aux principaux types d'industries alimentaires
- ♦ Appliquer la connaissance des processus de transformation et de préservation au développement de nouveaux processus et produits

Module 7. Hygiène et sécurité alimentaires

- ♦ Développer, mettre en œuvre, évaluer et maintenir des pratiques d'hygiène appropriées, des systèmes de sécurité alimentaire et de contrôle des risques, en appliquant la législation en vigueur
- ♦ Collaborer à la protection des consommateurs dans le cadre de la sécurité alimentaire
- ♦ Élaborer et mettre en œuvre des systèmes de contrôle de la qualité des aliments (analyse des risques et des points de contrôle critiques et plans d'hygiène générale) pour une entreprise d'alimentation et de restauration

Module 8. Qualité et gestion des aliments

- ♦ Concevoir et évaluer des outils qui permettent de gérer la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, afin de protéger la santé publique
- ♦ Identifier et interpréter les exigences de la norme de gestion de la sécurité alimentaire (UNE EN ISO 22000) pour son application et son évaluation ultérieures chez les opérateurs de la chaîne alimentaire
- ♦ Développer, mettre en œuvre, évaluer et maintenir des pratiques d'hygiène adéquates, des systèmes de sécurité alimentaire et de contrôle des risques
- ♦ Participer à la conception, à l'organisation et à la gestion de différents services alimentaires
- ♦ Collaborer à la mise en œuvre des systèmes de qualité
- ♦ Évaluer, contrôler et gérer les aspects de la traçabilité dans la chaîne alimentaire



Module 9. Évaluation de la sécurité alimentaire

- ♦ Valider, vérifier et auditer les systèmes de contrôle de la sécurité alimentaire
- ♦ Connaître et décrire les principes de base du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)
- ♦ Connaître et comprendre le fonctionnement du plan HACCP et son application dans différentes industries alimentaires
- ♦ Identifier et connaître les caractéristiques hygiéniques des groupes d'aliments d'origine animale, végétale et transformée

Module 10. Marketing et comportement du consommateur

- ♦ Connaître et comprendre les concepts, les outils et la logique du marketing en tant qu'activité commerciale inhérente à la production alimentaire
- ♦ Apprendre à prendre des décisions liées à la commercialisation des produits, telles que la recherche d'opportunités de commercialisation, la conception de stratégies et les actions nécessaires pour commercialiser des aliments avec succès
- ♦ Connaître les procédures d'analyse du marché et du comportement des consommateurs pour conseiller les entreprises dans le développement de nouveaux produits alimentaires
- ♦ Conception et application de différents tests de produits appliqués aux aliments afin de prévoir le comportement de la population cible

03

Compétences

Le programme de ce Mastère Spécialisé permettra au spécialiste d'améliorer encore ses compétences dans le domaine de la Gestion Intégrée des Entreprises Alimentaires, ainsi que ses compétences pour la mise en œuvre de stratégies basées sur une solide connaissance de l'économie de marché, des dernières tendances en matière de marketing, et tout en respectant les normes de sécurité alimentaire existantes. Ces objectifs seront plus faciles à atteindre grâce aux ressources pédagogiques fournies par TECH dans ce diplôme.





“

Ce Mastère Spécialisé vous permettra d'élargir vos compétences et vos aptitudes dans l'application des dernières techniques commerciales dans l'industrie alimentaire"



Compétences générales

- Connaître et appliquer les techniques de marché appropriées dans le domaine de l'industrie alimentaire
- Fournir des mesures préventives et correctives pour résoudre les dangers qui surviennent périodiquement dans l'une des phases de la chaîne alimentaire
- Identifier les différents types de marchés, tels que les marchés de concurrence monopolistique, oligopolistique et monopolistique
- Reconnaître le rôle des normes culturelles dans les coutumes et réglementations alimentaires, ainsi que dans le rôle de l'alimentation dans la société

“

Approfondissez l'organisation et la gestion de différents services de restauration grâce à un contenu de 24 heures”





Compétences spécifiques

- ♦ Identifier les problèmes de santé liés à l'utilisation d'additifs alimentaires
- ♦ Collaborer à la protection des consommateurs dans le cadre de la sécurité et de la qualité des aliments
- ♦ Participer à la conception, à l'organisation et à la gestion de différents services alimentaires
- ♦ Identifier les mécanismes et les paramètres de contrôle des processus et des équipements dans l'industrie alimentaire
- ♦ Avoir une large connaissance du comportement alimentaire individuel et social
- ♦ Maîtriser les processus de transformation et de conservation propres aux principaux types d'industries alimentaires

04

Structure et contenu

TECH a développé un syllabus dont l'objectif principal est d'offrir les dernières informations sur la Gestion Intégrée des Entreprises Alimentaires. À cette fin, elle a élaboré un programme d'études qui part des connaissances les plus avancées en matière d'économie d'entreprise pour se pencher ensuite sur les dernières avancées technologiques, la culture et le processus réel de production des produits alimentaires. Les résumés vidéo, les diagrammes interactifs et les lectures spécialisées permettront également au diplômé d'être à jour en matière d'hygiène alimentaire, de marketing et de gestion de la qualité.



“

L'obtention d'un Mastère Spécialisé vous permettra de vous tenir au courant des dernières mesures d'hygiène appliquées à la viande, aux produits laitiers et au poisson"

Module 1. Mathématiques

- 1.1. Éléments de base de l'algèbre linéaire et matricielle
 - 1.1.1. L'espace vectoriel de \mathbb{R}^n , fonctions et variables
 - 1.1.1.1. Représentation graphique des ensembles de \mathbb{R}
 - 1.1.1.2. Concepts de base des fonctions réelles de plusieurs variables. Opérations avec des fonctions
 - 1.1.1.3. Classes de fonctions
 - 1.1.1.4. théorème de Weierstrass
 - 1.1.2. Optimisation avec des contraintes inégales
 - 1.1.2.1. La méthode graphique à deux variables
 - 1.1.3. Classes de fonctions
 - 1.1.3.1. Variables séparées
 - 1.1.3.2. Variables polynomiales
 - 1.1.3.3. Rationnels
 - 1.1.3.4. Formes quadratiques
- 1.2. Matrices: types, concepts et opérations
 - 1.2.1. Définitions de base
 - 1.2.1.1. Matrice d'ordre $m \times n$
 - 1.2.1.2. Matrices carrées
 - 1.2.1.3. Matrice d'identité
 - 1.2.2. Opérations avec les matrices
 - 1.2.2.1. Addition de matrices
 - 1.2.2.2. Produit d'un nombre réel par une matrice
 - 1.2.2.3. Produit de matrices
- 1.3. Transposition matricielle
 - 1.3.1. Matrice diagonalisable
 - 1.3.2. Propriétés de la transposition des matrices
 - 1.3.3. Propriété involutive
- 1.4. Déterminants: calcul et définition
 - 1.4.1. Concept de déterminants
 - 1.4.1.1. Définition des déterminants
 - 1.4.1.2. Matrice carrée d'ordre 2,3 et supérieure à 3
 - 1.4.2. Matrices triangulaires
 - 1.4.2.1. Calcul de la matrice triangulaire
 - 1.4.2.2. Calcul de la matrice carrée non triangulaire
 - 1.4.3. Propriétés des déterminants
 - 1.4.3.1. Simplification des calculs
 - 1.4.3.2. Calcul dans tous les cas
- 1.5. Inversion matricielle
 - 1.5.1. Propriétés de l'inversion de matrice
 - 1.5.1.1. Concept d'inversion
 - 1.5.1.2. Définitions et concepts de base associés
 - 1.5.2. Calcul de l'inversion de la matrice
 - 1.5.2.1. Méthodes et calculs
 - 1.5.2.2. Exceptions et exemples
 - 1.5.3. Expression matricielle et équation
 - 1.5.3.1. Expression matricielle
 - 1.5.3.2. Équation matricielle
- 1.6. Résolution des systèmes d'équations
 - 1.6.1. Équations linéaires
 - 1.6.2. Discussion du système. Théorème de Rouché-Fobenius
 - 1.6.3. La règle de Cramer: résoudre le système
 - 1.6.4. Systèmes homogènes
 - 1.6.5. Espaces vectoriels
 - 1.6.5.1. Propriétés de l'espace vectoriel
 - 1.6.5.2. Combinaison linéaire de vecteurs
 - 1.6.5.3. Dépendance et indépendance linéaires
 - 1.6.5.4. Coordonnées d'un vecteur
 - 1.6.5.5. Théorème des bases
- 1.7. Formes quadratiques
 - 1.7.1. Concept et définition des formes quadratiques
 - 1.7.2. Matrices quadratiques
 - 1.7.2.1. Loi d'inertie des formes quadratiques
 - 1.7.2.2. Etude du signe par les valeurs propres
 - 1.7.2.3. Étude du signe par les mineurs

- 1.8. Fonctions d'une variable
 - 1.8.1. Analyse du comportement d'une quantité
 - 1.8.1.1. Analyse locale
 - 1.8.1.2. Continuité
 - 1.8.1.3. Continuité restreinte
- 1.9. Limites des fonctions, domaine et image dans les fonctions réelles
 - 1.9.1. Fonctions de plusieurs variables
 - 1.9.1.1. Vecteur de plusieurs variables
 - 1.9.2. Domaine d'une fonction
 - 1.9.2.1. Concept et applications
 - 1.9.3. Limites de fonctions
 - 1.9.3.1. Limites d'une fonction en un point
 - 1.9.3.2. Limites latérales d'une fonction
 - 1.9.3.3. Limites des fonctions rationnelles
 - 1.9.4. Indétermination
 - 1.9.4.1. Indétermination dans les fonctions avec racines
 - 1.9.4.2. Indétermination 0/0
 - 1.9.5. Domaine et image d'une fonction
 - 1.9.5.1. Concept et caractéristiques
 - 1.9.5.2. Calcul du domaine et de l'image
- 1.10. Produits dérivés: analyse du comportement
 - 1.10.1. Dérivées d'une fonction en un point
 - 1.10.1.1. Concept et caractéristiques
 - 1.10.1.2. Interprétation géométrique
 - 1.10.2. Règles de dérivation
 - 1.10.2.1. dérivation d'une constante
 - 1.10.2.2. Dérivation d'une somme ou différenciation
 - 1.10.2.3. Dérivation d'un produit
 - 1.10.2.4. Dérivation de l'opposé
 - 1.10.2.5. Dérivation du composite
- 1.11. Applications dérivées à l'étude des fonctions
 - 1.11.1. Propriétés des fonctions dérivables
 - 1.11.1.1. Théorème du maximum
 - 1.11.1.2. Théorème du minimum
 - 1.11.1.3. Le théorème de Rolle
 - 1.11.1.4. Théorème de la valeur moyenne
 - 1.11.1.5. Règle de l'hôpital
 - 1.11.2. Valorisation des grandeurs économiques
 - 1.11.2.1. Différentiabilité
- 1.12. Optimisation des fonctions de plusieurs variables
 - 1.12.1. Optimisation des fonctions
 - 1.12.1.1. Optimisation avec des contraintes d'égalité
 - 1.12.1.2. Points critiques
 - 1.12.1.3. Extrêmes relatifs
 - 1.12.2. Fonctions convexes et concaves
 - 1.12.2.1. Propriétés des fonctions convexes et concaves
 - 1.12.2.2. Points d'inflexion
 - 1.12.2.3. Croissance et dégradation
- 1.13. Intégrales indéfinies
 - 1.13.1. Intégrale primitive et indéfinie
 - 1.13.1.1. Concepts de base
 - 1.13.1.2. Méthodes de calcul
 - 1.13.2. Intégrales immédiates
 - 1.13.2.1. Propriétés des intégrales immédiates
 - 1.13.3. Méthodes d'intégration
 - 1.13.3.1. Intégrales rationnelles
- 1.14. Intégrales définies
 - 1.14.1. Le théorème de Barrow
 - 1.14.1.1. Définition du théorème
 - 1.14.1.2. Base de calcul
 - 1.14.1.3. Applications du théorème

- 1.14.2. Découpage de courbes dans les intégrales définies
 - 1.14.2.1. Concept de coupe en courbe
 - 1.14.2.2. Base de calcul et étude des opérations
 - 1.14.2.3. Applications du calcul de la coupe en courbe
- 1.14.3. Théorème de la moyenne
 - 1.14.3.1. Concept du théorème et de l'intervalle fermé
 - 1.14.3.2. Base de calcul et étude des opérations
 - 1.14.3.3. Applications du théorème

Module 2. Statistiques

- 2.1. Introduction aux statistiques
 - 2.1.1. Concepts de base
 - 2.1.2. Types de variables
 - 2.1.3. Informations statistiques
- 2.2. Organisation et classification de l'enregistrement des données
 - 2.2.1. Description des variables
 - 2.2.2. Tableau de distribution de fréquences
 - 2.2.3. Quantitatif et qualitatif
- 2.3. Applications et systèmes pratiques des technologies de l'information et de la communication (TIC)
 - 2.3.1. Concepts de base
 - 2.3.2. Outils
 - 2.3.3. Représentation des données
- 2.4. Résumé des mesures de données I
 - 2.4.1. Mesures descriptives
 - 2.4.2. Mesures de centralisation
 - 2.4.3. Mesures de la dispersion
 - 2.4.4. Mesures de la forme ou de la position





- 2.5. Mesures sommaires des données II
 - 2.5.1. Graphique en boîte
 - 2.5.2. Identification des valeurs aberrantes
 - 2.5.3. Transformation d'une variable
- 2.6. Analyse de l'ensemble de deux variables statistiques
 - 2.6.1. Tabulation de deux variables
 - 2.6.2. Tableaux de contingence et représentations graphiques
 - 2.6.3. Relation linéaire entre les variables quantitatives
- 2.7. Séries chronologiques et numéros d'index
 - 2.7.1. Séries chronologiques
 - 2.7.2. Taux de changement
 - 2.7.3. Numéros d'index
 - 2.7.4. L'indice des prix à la consommation (IPC) et les séries chronologiques déflatées
- 2.8. Introduction aux probabilités: calcul et concepts de base
 - 2.8.1. Concepts de base
 - 2.8.2. Théorie des ensembles
 - 2.8.3. Calcul des probabilités
- 2.9. Variables aléatoires et fonctions de probabilité
 - 2.9.1. Variables aléatoires
 - 2.9.2. Mesures des variables
 - 2.9.3. Fonction de probabilité
- 2.10. Modèles de probabilité pour les variables aléatoires
 - 2.10.1. Calcul des probabilités
 - 2.10.2. Variables aléatoires discrètes
 - 2.10.3. Variables aléatoires continues
 - 2.10.4. Modèles dérivés de la distribution normale

Module 3. Alimentation, technologie et culture

- 3.1. Introduction à la culture alimentaire
 - 3.1.1. Alimentation et nutrition: l'homme en tant qu'animal omnivore
 - 3.1.2. Concept de culture alimentaire et de comportement alimentaire
 - 3.1.3. L'alimentation humaine dans différents types de sociétés
 - 3.1.4. Concept d'adaptation diététique: exemples d'adaptation diététique
- 3.2. Facteurs conditionnant l'alimentation
 - 3.2.1. Signification idéologique de l'alimentation
 - 3.2.2. Régime alimentaire et sexe
 - 3.2.3. Modes d'alimentation dans différentes cultures: production, consommation et comportement
- 3.3. Religion et alimentation
 - 3.3.1. Aliments autorisés et interdits
 - 3.3.2. Relation entre l'alimentation et les rituels religieux
 - 3.3.3. Pratiques et comportements alimentaires liés à la religion
- 3.4. Base historique de l'alimentation
 - 3.4.1. Principaux changements dans les régimes alimentaires de l'homme à différentes étapes de l'histoire
 - 3.4.2. Préhistoire
 - 3.4.3. Les temps anciens
 - 3.4.4. Moyen Âge
 - 3.4.5. Impact de la découverte de l'Amérique sur l'alimentation européenne et le Nouveau Monde
 - 3.4.6. L'ère moderne
- 3.5. Progrès scientifiques et alimentation
 - 3.5.1. La révolution industrielle
 - 3.5.2. Impact des découvertes scientifiques et des développements technologiques sur l'alimentation
- 3.6. Alimentation contemporaine I
 - 3.6.1. Les facteurs socio-économiques et démographiques qui façonnent les régimes alimentaires d'aujourd'hui
 - 3.6.2. Alimentation et immigration
 - 3.6.3. L'homme et l'abondance dans le monde, mythes et réalités

- 3.7. Alimentation contemporaine II
 - 3.7.1. Nouvelles tendances en matière d'alimentation
 - 3.7.2. L'essor de la restauration collective et du fast-food
 - 3.7.3. Intérêt pour l'alimentation et la santé
- 3.8. Acceptabilité des aliments
 - 3.8.1. Conditions physiologiques et psychologiques
 - 3.8.2. Concept de qualité des aliments
 - 3.8.3. Évaluation de l'acceptabilité des aliments
- 3.9. Techniques de communication
 - 3.9.1. Marketing alimentaire
 - 3.9.2. Éléments de marketing
 - 3.9.3. Ressources pour la publicité alimentaire
 - 3.9.4. Influence de la publicité sur le comportement alimentaire
- 3.10. Facteurs socioculturels dans l'alimentation
 - 3.10.1. Relations sociales
 - 3.10.2. Expression des sentiments, du prestige et du pouvoir
 - 3.10.3. Groupes sociaux du Néolithique et du Paléolithique

Module 4. Économie et commerce alimentaire

- 4.1. Concepts de base de l'économie
 - 4.1.1. L'économie et le besoin de choix
 - 4.1.2. La frontière des possibilités de production et ses applications dans la production
 - 4.1.3. Le fonctionnement d'une économie de marché
 - 4.1.4. Limites du système d'économie de marché et des économies mixtes
- 4.2. Courbes de demande et d'offre
 - 4.2.1. Les agents participant au marché. L'offre et la demande
 - 4.2.2. Équilibre du marché
 - 4.2.3. Déplacement des courbes d'offre et de demande

- 4.3. Applications de l'analyse de l'offre et de la demande
 - 4.3.1. Baisse des prix agricoles
 - 4.3.2. Pics et creux de prix
 - 4.3.3. Fixation de prix subventionnés ou de soutien
 - 4.3.4. Principaux régimes utilisés pour soutenir les agriculteurs
- 4.4. La demande de biens
 - 4.4.1. Demande des consommateurs et utilité
 - 4.4.2. Demande du marché
 - 4.4.3. La demande et le concept d'élasticité
 - 4.4.4. Elasticité de la demande et revenu total
 - 4.4.5. Autres élasticités
- 4.5. Production dans l'entreprise et coûts de production
 - 4.5.1. Production à court terme
 - 4.5.2. La production et le long terme
 - 4.5.3. Les coûts de l'entreprise à court terme
 - 4.5.4. Coûts et rendements d'échelle à long terme
 - 4.5.5. Les décisions de production de l'entreprise et la maximisation du profit
- 4.6. Typologie des marchés
 - 4.6.1. Formes de concurrence
 - 4.6.2. Marchés de concurrence parfaite
 - 4.6.3. L'entreprise concurrentielle et la décision de produire
 - 4.6.4. Caractéristiques de base de la concurrence imparfaite
 - 4.6.5. Monopole, oligopole et concurrence monopolistique
- 4.7. Macromagnitudes économiques
 - 4.7.1. Produit intérieur brut et indice général des prix
 - 4.7.2. Revenus et investissements publics
 - 4.7.3. Macro magnitudes agricoles
- 4.8. Structure organisationnelle de l'entreprise. Types d'entreprises
 - 4.8.1. Entreprise individuelle
 - 4.8.2. Entreprise non constituée en société
 - 4.8.3. Société dotée de la personnalité juridique
 - 4.8.4. Responsabilité Sociale des entreprises
 - 4.8.5. Environnement juridique et fiscal

- 4.9. Domaines fonctionnels de l'entreprise
 - 4.9.1. Le financement de l'entreprise: fonds empruntés et fonds propres
 - 4.9.2. La production dans l'entreprise
 - 4.9.3. Méthodes de gestion des zones d'approvisionnement et des stocks
 - 4.9.4. Ressources humaines
- 4.10. Analyse des états financiers d'une entreprise
 - 4.10.1. Analyse des fonds propres
 - 4.10.2. Analyse financière
 - 4.10.3. Analyse économique

Module 5. Alimentation et santé publique

- 5.1. Nutrition humaine et développement historique
 - 5.1.1. Le fait naturel et le fait culturel. Évolution biologique, manipulation et fabrication d'outils
 - 5.1.2. L'utilisation du feu, profils de chasseurs-cueilleurs. Carnivore ou végétarien
 - 5.1.3. Technologies biologiques, génétiques, chimiques, mécaniques impliquées dans la transformation et la conservation des aliments
 - 5.1.4. L'alimentation à l'époque romaine
 - 5.1.5. Influence de la découverte de l'Amérique
 - 5.1.6. L'alimentation dans les pays développés
 - 5.1.6.1. Chaînes et réseaux de distribution alimentaire
 - 5.1.6.2. Le "Réseau" commerce mondial et petit commerce
- 5.2. La signification socioculturelle des aliments
 - 5.2.1. Alimentation et communication sociale. Relations sociales et relations individuelles
 - 5.2.2. Les expressions émotionnelles de la nourriture. Fêtes et célébrations
 - 5.2.3. Relations entre les régimes alimentaires et les préceptes religieux. Alimentation et christianisme, hindouisme, bouddhisme, judaïsme, islam
 - 5.2.4. Aliments naturels, aliments biologiques et produits biologiques
 - 5.2.5. Typologie des régimes: le régime normal, les régimes amaigrissants, les régimes curatifs, les régimes magiques et les régimes absurdes
 - 5.2.6. Réalité et perception des aliments. Protocole pour les repas familiaux et institutionnels

- 5.3. Communication et comportement alimentaire
 - 5.3.1. Médias écrits: magazines spécialisés Magazines populaires et revues professionnelles
 - 5.3.2. Médias audiovisuels: radio, télévision, internet. Emballage. Publicité
 - 5.3.3. Comportement alimentaire. Motivation et consommation
 - 5.3.4. Étiquetage et consommation des aliments. Développement des goûts et des dégoûts
 - 5.3.5. Sources de variation des préférences et attitudes alimentaires
- 5.4. Concepts de santé et de maladie et épidémiologie
 - 5.4.1. Promotion de la santé et prévention des maladies
 - 5.4.2. Niveaux de prévention. Droit de la santé publique
 - 5.4.3. Caractéristiques des aliments. L'alimentation, vecteur de maladies
 - 5.4.4. Méthodes épidémiologiques: descriptive, analytique, expérimentale, prédictive
- 5.5. Importance sanitaire, sociale et économique des zoonoses
 - 5.5.1. Classification des zoonoses
 - 5.5.2. Facteurs
 - 5.5.3. Points finaux
 - 5.5.4. Plans de contrôle
- 5.6. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par la viande et les produits à base de viande, le poisson et les produits à base de poisson
 - 5.6.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
 - 5.6.2. Maladies liées à la consommation
 - 5.6.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits carnés
 - 5.6.4. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par le poisson
 - 5.6.5. Maladies liées à la consommation
 - 5.6.6. Prévention
- 5.7. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par le lait et les produits laitiers
 - 5.7.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
 - 5.7.2. Maladies liées à la consommation
 - 5.7.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits laitiers
- 5.8. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les produits de boulangerie, confiserie et pâtisserie
 - 5.8.1. Introduction Facteurs épidémiologiques
 - 5.8.2. Maladies liées à la consommation
 - 5.8.3. Prévention

- 5.9. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve, ainsi que par les légumes et champignons comestibles
 - 5.9.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des aliments en conserve et en semi-conserve
 - 5.9.2. Maladies liées à la consommation d'aliments en conserve et en semi-conserve
 - 5.9.3. Prévention sanitaire des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve
 - 5.9.4. Introduction Facteurs épidémiologiques des légumes et des champignons
 - 5.9.5. Maladies dues à la consommation de légumes et de champignons
 - 5.9.6. Prévention sanitaire des maladies transmises par les légumes et les champignons
- 5.10. Problèmes de santé découlant de l'utilisation d'additifs, origine des intoxications alimentaires
 - 5.10.1. Toxicants d'origine naturelle dans les aliments
 - 5.10.2. Substances toxiques dues à une manipulation incorrecte
 - 5.10.3. Utilisation d'additifs alimentaires

Module 6. Industries alimentaires

- 6.1. Céréales et produits dérivés I
 - 6.1.1. Céréales: production et consommation
 - 6.1.1.1. Classification des céréales
 - 6.1.1.2. État actuel de la recherche et situation industrielle
 - 6.1.2. Concepts de base des grains céréaliers
 - 6.1.2.1. Méthodes et équipements pour la caractérisation de la farine et des pâtes pour la boulangerie
 - 6.1.2.2. Propriétés rhéologiques pendant le pétrissage, la fermentation et la cuisson
 - 6.1.3. Produits céréaliers: ingrédients, additifs et adjuvants. Classification et effets
- 6.2. Céréales et produits dérivés II
 - 6.2.1. Processus de cuisson: étapes, changements produits, équipement utilisé
 - 6.2.2. Caractérisation instrumentale, sensorielle et nutritionnelle des produits céréaliers dérivés
 - 6.2.3. Application de la réfrigération en boulangerie. Pains précuits surgelés. Qualité des processus et des produits
 - 6.2.4. Produits sans gluten dérivés de céréales. Formulation, processus et caractéristiques de qualité
 - 6.2.5. Produits à base de pâtes. Ingrédients et traitement. Types de pâtes
 - 6.2.6. L'innovation dans les produits de boulangerie. Tendances en matière de conception de produits

- 6.3. Le lait et les produits laitiers. Œufs et ovoproduits I
 - 6.3.1. Qualité hygiénique et sanitaire du lait
 - 6.3.1.1. Origine et niveaux de contamination Microbiote initial et contaminant
 - 6.3.1.2. Présence de contaminants chimiques: résidus et contaminants
 - 6.3.1.3. Influence de l'hygiène dans la chaîne de production et de commercialisation du lait
 - 6.3.2. La production de lait. Synthèse du lait
 - 6.3.2.1. Facteurs influençant la composition du lait: facteurs extrinsèques et intrinsèques
 - 6.3.2.2. Traite: bonnes pratiques
 - 6.3.3. Prétraitement du lait à la ferme: filtration, réfrigération et méthodes alternatives de conservation
 - 6.3.4. Les traitements dans l'industrie laitière: clarification et bactofugation, écrémage, standardisation, homogénéisation, désaération, pasteurisation, définition, procédures, températures de traitement et facteurs limitants
 - 6.3.4.1. Types de pasteurisateurs. Emballage. Contrôle de la qualité Stérilisation Définition
 - 6.3.4.2. Méthodes: conventionnelle, UHT, autres systèmes. Emballage. Contrôle de la qualité Défauts de fabrication
 - 6.3.4.3. Types de lait pasteurisé et stérilisé. Sélection de lait Milkshakes et laits aromatisés. Processus de mélange Laits enrichis Processus d'enrichissement
 - 6.3.4.4. Lait évaporé Lait condensé
 - 6.3.5. Systèmes de conservation et d'emballage
 - 6.3.6. Contrôle de la qualité du lait en poudre
 - 6.3.7. Systèmes de conditionnement du lait et de contrôle de la qualité
- 6.4. Le lait et les produits laitiers. Œufs et ovoproduits I
 - 6.4.1. Dérivés laitiers. Crèmes et beurres
 - 6.4.2. Processus de production. Méthodes de fabrication en continu. Conditionnement et conservation Défauts de fabrication et altérations
 - 6.4.3. Laits fermentés: yaourts. Traitements préparatoires du lait Procédés et systèmes de production
 - 6.4.3.1. Les types de yaourts. Problèmes de traitement Contrôle de la qualité
 - 6.4.3.2. Produits BIO et autres laits acidophiles
 - 6.4.4. Technologie fromagère: traitements préparatoires du lait
 - 6.4.4.1. Production de caillé: synergie. Pressage. Salage
 - 6.4.4.2. Activité de l'eau dans le fromage Contrôle et conservation de la saumure
 - 6.4.4.3. Affinage des fromages: agents impliqués. Facteurs déterminant le mûrissement Effets de la contamination du biote
 - 6.4.4.4. Problèmes toxicologiques du fromage
 - 6.4.5. Additifs et traitements antifongiques
 - 6.4.6. De la glace. Caractéristiques. Types de glaces. Procédés de fabrication
 - 6.4.7. Œufs et ovoproduits
 - 6.4.7.1. Œuf frais: transformation de l'œuf frais comme matière première pour la production d'ovoproduits
 - 6.4.7.2. Produits à base d'œufs: produits à base d'œufs liquides, congelés et déshydratés
- 6.5. Produits végétaux I
 - 6.5.1. Physiologie et technologie post-récolte. Introduction
 - 6.5.2. La production de fruits et légumes, la nécessité de la conservation après récolte
 - 6.5.3. Respiration: le métabolisme respiratoire et son influence sur la conservation après récolte et l'altération des légumes
 - 6.5.4. L'éthylène: synthèse et métabolisme. Implication de l'éthylène dans la régulation de la maturation des fruits
 - 6.5.5. Maturation du fruit: le processus de maturation, les généralités et son contrôle
 - 6.5.5.1. Maturation climactérique et non climactérique
 - 6.5.5.2. Modifications de la composition: changements physiologiques et biochimiques au cours de la maturation et de la conservation des fruits et légumes
- 6.6. Produits végétaux II
 - 6.6.1. Principe de la conservation des fruits et légumes par le contrôle des gaz de l'environnement. Mode d'action et ses applications dans la conservation des fruits et légumes
 - 6.6.2. Conservation au réfrigérateur. Contrôle de la température dans la conservation des fruits et légumes
 - 6.6.2.1. Méthodes et applications technologiques
 - 6.6.2.2. Les dommages causés par le froid et leur contrôle

- 6.6.3. Transpiration: contrôle de la perte d'eau dans la conservation des fruits et légumes
 - 6.6.3.1. Principes physiques Systèmes de contrôle
- 6.6.4. Pathologie post-récolte: principales altérations et pourritures lors de la conservation des fruits et légumes. Systèmes et méthodes de contrôle
- 6.6.5. Produits frais coupés
 - 6.6.5.1. Physiologie des produits végétaux: technologies de manipulation et de conservation
- 6.7. Produits végétaux III
 - 6.7.1. Transformation des légumes en conserve: aperçu d'une ligne typique de mise en conserve de légumes
 - 6.7.1.1. Exemples des principaux types de légumes et légumineuses en conserve
 - 6.7.1.2. Nouveaux produits d'origine végétale: soupes froides
 - 6.7.1.3. Vue d'ensemble d'une ligne de conditionnement de fruits typique
 - 6.7.2. Traitement des jus et des nectars: extraction du jus et traitement du jus
 - 6.7.2.1. Systèmes de traitement, de stockage et de conditionnement aseptiques
 - 6.7.2.2. Exemples de lignes de production pour les principaux types de jus de fruits
 - 6.7.2.3. Production et conservation de produits semi-transformés: produits crémogènes
 - 6.7.3. Production de confitures, marmelades et gelées: procédé de production et de conditionnement
 - 6.7.3.1. Exemples de chaînes de transformation; caractéristiques
 - 6.7.3.2. Additifs utilisés dans la fabrication des confitures et marmelades
- 6.8. Boissons alcoolisées et huiles
 - 6.8.1. Boissons alcoolisées: vin. Processus d'élaboration
 - 6.8.1.1. Bière: processus de brassage. Types
 - 6.8.1.2. Spiritueux et liqueurs: processus et types de brassage
 - 6.8.2. Huiles et graisses: introduction
 - 6.8.2.1. Huile d'olive: système d'extraction d'huile d'olive
 - 6.8.2.2. Huiles de graines oléagineuses. Extraction
 - 6.8.3. Graisses d'origine animale: raffinage des graisses et des huiles
- 6.9. Viande et produits à base de viande
 - 6.9.1. Industrie de la viande: production et consommation
 - 6.9.2. Classification et propriétés fonctionnelles des protéines musculaires: protéines myofibrillaires, sarcoplasmiques et stromales
 - 6.9.2.1. Transformation du muscle en viande: le syndrome de stress porcin
 - 6.9.3. Maturation de la viande. Facteurs affectant la qualité de la viande destinée à la consommation directe et à l'industrialisation
 - 6.9.4. Chimie du durcissement: ingrédients, additifs et adjuvants de durcissement
 - 6.9.4.1. Procédés de séchage industriels: procédés de séchage à sec et par voie humide
 - 6.9.4.2. Alternatives au nitrite
 - 6.9.5. Produits carnés crus et crus marinés: principes fondamentaux et problèmes de conservation. Caractéristiques des matières premières
 - 6.9.5.1. Types de produits. Opérations de fabrication
 - 6.9.5.2. Modifications et défauts
 - 6.9.6. Saucisses et jambons cuits: principes de base de la préparation des émulsions de viande. Caractéristiques et sélection des matières premières
 - 6.9.6.1. Opérations de fabrication technologique. Systèmes industriels
 - 6.9.6.2. Modifications et défauts
- 6.10. Poissons et crustacés
 - 6.10.1. Poissons et crustacés. Caractéristiques de l'intérêt technologique
 - 6.10.2. Principaux engins de pêche et de conchyliculture industriels
 - 6.10.2.1. Opérations unitaires de la technologie du poisson
 - 6.10.2.2. Conservation du poisson par le froid
 - 6.10.3. Salage, décapage, séchage et fumage: aspects technologiques de la fabrication
 - 6.10.3.1. Caractéristiques du produit final. Efficacité
 - 6.10.4. Commercialisation

Module 7. Hygiène et sécurité alimentaires

- 7.1. Introduction à la sécurité alimentaire
 - 7.1.1. Concept d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - 7.1.1.1. Évolution historique. Importance actuelle
 - 7.1.1.2. Objectifs et stratégies de la politique mondiale de sécurité alimentaire
 - 7.1.2. Programmes spécifiques d'assurance de la qualité des aliments
 - 7.1.3. Sécurité alimentaire au niveau des consommateurs
 - 7.1.4. Traçabilité Concept et application dans l'industrie alimentaire
- 7.2. Systèmes d'autocontrôle dans le secteur alimentaire
 - 7.2.1. Plans d'hygiène générale (PAG)
 - 7.2.1.1. Objectifs et importance actuelle
 - 7.2.1.2. Principes de base et base pour leur mise en œuvre dans les entreprises alimentaires
 - 7.2.2. Manipulation des aliments
 - 7.2.3. Mesures préventives et hygiène des procédés dans l'industrie alimentaire et dans la restauration collective
- 7.3. Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)
 - 7.3.1. Principes généraux de l'HACCP
 - 7.3.2. Conception et vérification de l'organigramme
 - 7.3.3. Systèmes d'évaluation des risques et systèmes d'évaluation des dangers
 - 7.3.4. Mise en œuvre des systèmes de contrôle, des limites critiques, des actions correctives et des systèmes de vérification
 - 7.3.5. Développement d'un tableau de bord et son application dans l'industrie alimentaire
- 7.4. Plans spécifiques dans l'industrie alimentaire
 - 7.4.1. Plan de formation pour les manipulateurs d'aliments
 - 7.4.1.1. Mise en œuvre du plan de formation. Types d'activités de formation
 - 7.4.1.2. Méthodologie de formation
 - 7.4.1.3. Suivi, contrôle et actions correctives
 - 7.4.1.4. Vérification du plan
 - 7.4.2. Plan d'approbation des fournisseurs
 - 7.4.2.1. Procédures de contrôle, de vérification et d'action corrective pour un plan d'approbation
 - 7.4.2.2. Transport de marchandises hygiène
 - 7.4.2.3. Normes d'hygiène pour la réception des aliments frais, manufacturés, non périssables, emballés et autres
 - 7.4.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)
 - 7.4.3.1. Les biofilms et leur impact sur la sécurité alimentaire
 - 7.4.3.2. Méthodes de nettoyage et de désinfection
 - 7.4.3.3. Types de détergents et de désinfection
 - 7.4.3.4. Systèmes de contrôle et vérification du plan de nettoyage et de désinfection
- 7.5. La traçabilité dans l'industrie alimentaire
 - 7.5.1. Introduction à la traçabilité
 - 7.5.1.1. Historique du système de traçabilité
 - 7.5.1.2. Concept de traçabilité
 - 7.5.1.3. Types de traçabilité
 - 7.5.1.4. Avantages de la traçabilité
 - 7.5.2. Mise en œuvre du plan de traçabilité
 - 7.5.2.1. Introduction
 - 7.5.2.2. Mesures préliminaires
 - 7.5.2.3. Plan de traçabilité
 - 7.5.2.4. Système d'identification des produits
 - 7.5.2.5. Méthodes de contrôle du système
 - 7.5.3. Outils d'identification des produits
 - 7.5.3.1. Outils manuels
 - 7.5.3.2. Outils automatisés
 - 7.5.3.2.1. Code-barres EAN
 - 7.5.3.2.2. RFID/// EPC
 - 7.5.4. Enregistrements
 - 7.5.4.1. Enregistrement de l'identification des matières premières et autres matériaux
 - 7.5.4.2. Dossier sur la transformation des aliments
 - 7.5.4.3. Fiche d'identification du produit final
 - 7.5.4.4. Enregistrement des résultats des contrôles effectués
 - 7.5.4.5. Période de conservation des données
 - 7.5.5. Gestion des incidents, rappel de produits, retrait et récupération de produits et plaintes des clients

- 7.6. Stockage des marchandises et contrôle des produits emballés
 - 7.6.1. Normes d'hygiène pour le stockage à sec des produits
 - 7.6.2. Détention chaude: politiques de cuisson et de réchauffage et normes d'hygiène
 - 7.6.3. Enregistrements de validation du système de stockage et étalonnage des thermomètres
 - 7.6.4. L'emballage alimentaire et son application à la sécurité alimentaire
 - 7.6.4.1. Garanties sanitaires et durabilité des aliments dans des conditions optimales en fonction de la technologie d'emballage
 - 7.6.4.2. Emballage des aliments et contamination environnementale
- 7.7. Techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des processus et des produits
 - 7.7.1. Laboratoire alimentaire
 - 7.7.2. Contrôle officiel de la chaîne agroalimentaire
 - 7.7.2.1. Les NCAP de la chaîne agro-alimentaire
 - 7.7.2.2. Autorités compétentes
 - 7.7.3. Méthodes d'analyse des aliments
 - 7.7.3.1. Méthodes d'analyse des céréales
 - 7.7.3.2. Méthodes d'analyse des engrais, des résidus de produits phytosanitaires et des produits vétérinaires
 - 7.7.3.3. Méthodes d'analyse des denrées alimentaires
 - 7.7.3.4. Méthodes d'analyse des produits carnés
 - 7.7.3.5. Méthodes d'analyse des matières grasses et des huiles et graisses
 - 7.7.3.6. Méthodes d'analyse des produits laitiers
 - 7.7.3.7. Méthodes d'analyse des vins, des jus et des moûts
 - 7.7.3.8. Méthodes d'analyse des produits de la pêche
 - 7.7.4. Techniques d'analyse nutritionnelle
 - 7.7.4.1. Détermination des protéines
 - 7.7.4.2. Détermination des hydrates de carbone
 - 7.7.4.3. Détermination des graisses
 - 7.7.4.4. Détermination des cendres



- 7.8. Gestion de la sécurité alimentaire
 - 7.8.1. Principes et gestion de la sécurité alimentaire
 - 7.8.1.1. Le concept de danger
 - 7.8.1.2. La notion de risque
 - 7.8.1.3. Évaluation des risques
 - 7.8.2. Risques physiques
 - 7.8.2.1. Concepts et considérations sur les risques physiques dans les aliments
 - 7.8.2.2. Méthodes de contrôle des risques physiques
 - 7.8.3. Risques chimiques
 - 7.8.3.1. Concepts et considérations sur les risques chimiques dans les aliments
 - 7.8.3.2. Dangers chimiques naturellement présents dans les aliments
 - 7.8.3.3. Dangers associés aux produits chimiques ajoutés intentionnellement aux aliments
 - 7.8.3.4. Risques chimiques ajoutés de manière accidentelle ou non intentionnelle
 - 7.8.3.5. Méthodes de contrôle des risques chimiques
 - 7.8.3.6. Allergènes dans les aliments
 - 7.8.4. Concepts et considérations sur les risques biologiques dans les aliments
 - 7.8.4.1. Dangers d'origine microbienne
 - 7.8.4.2. Risques biologiques non microbiens
 - 7.8.4.3. Méthodes de contrôle des risques biologiques
 - 7.8.5. Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - 7.8.5.1. Historique
 - 7.8.5.2. Portée
 - 7.8.5.3. Les BPF dans un système de gestion de la sécurité
 - 7.9. Validation de nouvelles méthodes et technologies
 - 7.9.1. Validation des processus et des méthodes
 - 7.9.1.1. Supports documentaires
 - 7.9.1.2. Validation des techniques d'analyse
 - 7.9.1.3. Plan d'échantillonnage de validation
 - 7.9.1.4. Biais et précision de la méthode
 - 7.9.1.5. Détermination de l'incertitude
 - 7.9.2. Méthodes de validation
 - 7.9.2.1. Étapes de la validation de la méthode
 - 7.9.2.2. Types de processus de validation, approches
 - 7.9.2.3. Rapports de validation, résumé des données obtenues
 - 7.9.3. Analyse des causes
 - 7.9.3.1. Méthodes qualitatives: arbres de cause à effet et arbres de cause profonde
 - 7.9.3.2. Méthodes quantitatives: Diagramme de Pareto et diagrammes de dispersion
 - 7.9.4. Audits internes du système d'autocontrôle
 - 7.9.4.1. Auditeurs compétents
 - 7.9.4.2. Programme et plan d'audit
 - 7.9.4.3. Portée de l'audit
 - 7.9.4.4. Documents de référence
 - 7.10. Maintien de la chaîne du froid
 - 7.10.1. La chaîne du froid et son impact sur la sécurité alimentaire
 - 7.10.2. Lignes directrices dans une entreprise de restauration pour la conception, la mise en œuvre et la maintenance d'un système HACCP sur la chaîne du froid complète
 - 7.10.3. Identification des risques liés à la ligne froide
- Module 8. Qualité et gestion des aliments**
- 8.1. Sécurité alimentaire et protection des consommateurs
 - 8.1.1. Définition et concepts de base
 - 8.1.2. Évolution de la sécurité et de la qualité des aliments
 - 8.1.3. Situation dans les pays en développement et les pays développés
 - 8.1.4. Principales agences et autorités chargées de la sécurité alimentaire: structures et rôles
 - 8.1.5. Fraude alimentaire et canulars alimentaires: le rôle des médias
 - 8.2. Installations, locaux et équipements
 - 8.2.1. Choix du site: conception et construction et matériaux
 - 8.2.2. Plan d'entretien des locaux, des installations et des équipements
 - 8.2.3. Droit applicable

- 8.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)
 - 8.3.1. Composants de la salissure
 - 8.3.2. Détergents et désinfectants: composition et fonctions
 - 8.3.3. Étapes du nettoyage et de la désinfection
 - 8.3.4. Programme de nettoyage et de désinfection
 - 8.3.5. Réglementation actuelle
- 8.4. Lutte contre les parasites
 - 8.4.1. Dératisation et désinsectisation (Plan D + D)
 - 8.4.2. Organismes nuisibles associés à la chaîne alimentaire
 - 8.4.3. Mesures préventives de lutte contre les parasites
 - 8.4.3.1. Pièges et trappes pour mammifères et insectes terrestres
 - 8.4.3.2. Pièges et trappes pour insectes volants
- 8.5. Plan de traçabilité et bonnes pratiques de manipulation (GMP)
 - 8.5.1. Structure d'un plan de traçabilité
 - 8.5.2. Réglementations actuelles liées à la traçabilité
 - 8.5.3. GMP associées à la transformation des aliments
 - 8.5.3.1. Manipulateurs d'aliments
 - 8.5.3.2. Exigences à respecter
 - 8.5.3.3. Plans de formation en matière d'hygiène
- 8.6. Éléments de la gestion de la sécurité alimentaire
 - 8.6.1. L'eau, élément essentiel de la chaîne alimentaire
 - 8.6.2. Agents biologiques et chimiques associés à l'eau
 - 8.6.3. Éléments quantifiables dans la qualité de l'eau, la sécurité de l'eau et l'utilisation de l'eau
 - 8.6.4. Approbation des fournisseurs
 - 8.6.4.1. Plan de contrôle des fournisseurs
 - 8.6.4.2. Réglementation associée en vigueur
 - 8.6.5. Étiquetage des denrées alimentaires
 - 8.6.5.1. information du consommateur et étiquetage des allergène
 - 8.6.5.2. Étiquetage des organismes génétiquement modifiés





- 8.7. Crises alimentaires et politiques associées
 - 8.7.1. Déclencheurs d'une crise alimentaire
 - 8.7.2. Portée, gestion et réponse à la crise de la sécurité alimentaire
 - 8.7.3. Systèmes de communication d'alerte
 - 8.7.4. Politiques et stratégies d'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments
- 8.8. Conception du plan HACCP
 - 8.8.1. Orientations générales à suivre pour sa mise en œuvre: principes sur lesquels elle repose et programme préalable
 - 8.8.2. Engagement de la direction
 - 8.8.3. Configuration de l'équipe HACCP
 - 8.8.4. Description du produit et identification de son utilisation prévue
 - 8.8.5. Diagrammes de flux
- 8.9. Élaboration du plan HACCP
 - 8.9.1. Caractérisation des points de contrôle critiques (CCP)
 - 8.9.2. Les sept principes de base du plan HACCP
 - 8.9.2.1. Identification et analyse des risques
 - 8.9.2.2. Mise en place de mesures de contrôle contre les dangers identifiés
 - 8.9.2.3. Détermination des points de contrôle critiques (CCP)
 - 8.9.2.4. Caractérisation des points de contrôle critiques
 - 8.9.2.5. Établissement de limites critiques
 - 8.9.2.6. Détermination des actions correctives
 - 8.9.2.7. Vérification du système HACCP
- 8.10. ISO 22000
 - 8.10.1. Principes de l'ISO 22000
 - 8.10.2. Objectif et champ d'application
 - 8.10.3. Situation du marché et position par rapport aux autres normes de la chaîne alimentaire
 - 8.10.4. Exigences pour son application
 - 8.10.5. Politique de gestion de la sécurité alimentaire

Module 9. Évaluation de la sécurité alimentaire

- 9.1. Évaluation de la sécurité alimentaire
 - 9.1.1. Définition des termes. Principaux concepts connexes
 - 9.1.2. Historique de la sécurité alimentaire
 - 9.1.3. Agences responsables de la gestion de la sécurité alimentaire
- 9.2. Plan HACCP
 - 9.2.1. Conditions préalables à la mise en œuvre
 - 9.2.2. Les composantes du système HACCP
 - 9.2.2.1. Analyse des risques
 - 9.2.2.2. Identification des points critiques
 - 9.2.2.3. Spécification des critères de contrôle Suivi
 - 9.2.2.4. Actions correctives
 - 9.2.2.5. Vérification du plan
 - 9.2.2.6. Enregistrement des données
- 9.3. Hygiène de la viande et des produits carnés
 - 9.3.1. Produits à base de viande fraîche
 - 9.3.2. Produits de charcuterie crus
 - 9.3.3. Produits carnés traités thermiquement
 - 9.3.4. Application des systèmes HACCP
- 9.4. Hygiène du poisson et des produits de la pêche
 - 9.4.1. Poissons, mollusques et crustacés
 - 9.4.2. Produits de la pêche transformés
 - 9.4.3. Application des systèmes HACCP
- 9.5. Caractéristiques hygiéniques du lait et des dérivés du lait
 - 9.5.1. Caractéristiques hygiéniques du lait cru et du lait traité thermiquement
 - 9.5.2. Caractéristiques hygiéniques du lait concentré et déshydraté
 - 9.5.3. Caractéristiques hygiéniques des dérivés du lait
 - 9.5.4. Application des systèmes HACCP
- 9.6. Caractéristiques hygiéniques des autres produits d'origine animale
 - 9.6.1. Œufs et ovoproduits
 - 9.6.2. Miel
 - 9.6.3. Graisses et huiles
 - 9.6.4. Application du système HACCP

- 9.7. Caractéristiques hygiéniques des fruits et légumes
 - 9.7.1. Fruits et légumes frais, dérivés de fruits et légumes
 - 9.7.2. Fruits secs
 - 9.7.3. Huiles végétales
 - 9.7.4. Application des systèmes HACCP
- 9.8. Caractéristiques hygiéniques des légumineuses et des céréales
 - 9.8.1. Légumineuses et céréales
 - 9.8.2. Produits dérivés des légumineuses: farines, pain, pâtes alimentaires
 - 9.8.3. Application des systèmes HACCP
- 9.9. Caractéristiques hygiéniques de l'eau et des boissons
 - 9.9.1. Eau potable et boissons non alcoolisées
 - 9.9.2. Boissons stimulantes
 - 9.9.3. Boissons alcoolisées
 - 9.9.4. Application des systèmes HACCP
- 9.10. Caractéristiques hygiéniques des autres denrées alimentaires
 - 9.10.1. Nougats
 - 9.10.2. Plats préparés
 - 9.10.3. Aliments
 - 9.10.4. Application des systèmes HACCP

Module 10. Marketing et comportement du consommateur

- 10.1. Concept et fonction du marketing dans l'entreprise
 - 10.1.1. Concept et nature du marketing
 - 10.1.2. Le processus de marketing
 - 10.1.3. Les marchés de l'entreprise
 - 10.1.4. Évolution des approches commerciales du marché
 - 10.1.5. Évolution et tendances actuelles du marketing
- 10.2. Le comportement des consommateurs en matière d'alimentation
 - 10.2.1. Nature et portée de l'étude du comportement du consommateur
 - 10.2.2. Facteurs influençant le comportement des consommateurs
 - 10.2.3. Le processus de décision d'achat
 - 10.2.4. Le processus d'achat organisationnel

- 10.3. Étude de marché sur les produits alimentaires
 - 10.3.1. Concept, objectifs et types de recherche en marketing
 - 10.3.2. Sources d'informations commerciales
 - 10.3.3. Le processus de recherche en marketing
 - 10.3.4. Outils de recherche en marketing
 - 10.3.5. Marchés et clients: segmentation
- 10.4. Décisions de marketing liées à l'alimentation en tant que produit commercial
 - 10.4.1. Les aliments en tant que produits, caractéristiques et classification
 - 10.4.2. Décisions concernant les produits alimentaires
 - 10.4.3. Décisions relatives à l'image de marque
- 10.5. Développement et commercialisation de nouveaux aliments
 - 10.5.1. Stratégie de développement de nouveaux produits
 - 10.5.2. Les étapes du développement d'un nouveau produit
 - 10.5.3. Gestion des nouveaux produits
 - 10.5.4. Politiques de marketing dans le cycle de vie d'un produit
- 10.6. Politiques de gestion et de tarification
 - 10.6.1. Fixation des prix, approche du concept
 - 10.6.2. Méthodes de fixation des prix
 - 10.6.3. Stratégies de fixation des prix pour les nouveaux produits
 - 10.6.4. Fixer le prix d'un mélange/portfolio de produits
 - 10.6.5. Stratégies d'ajustement des prix
- 10.7. Communication avec le marché
 - 10.7.1. Le rôle de la communication marketing
 - 10.7.2. Outils de communication
 - 10.7.3. Développer une communication efficace
 - 10.7.4. Facteurs permettant d'établir le mix de communication
- 10.8. Distribution de nourriture
 - 10.8.1. Introduction
 - 10.8.2. Décisions relatives à la conception des canaux
 - 10.8.3. Décisions en matière de gestion des canaux
 - 10.8.4. Systèmes d'intégration et de canaux
 - 10.8.5. Changements dans l'organisation des canaux
- 10.9. Processus de décision du consommateur
 - 10.9.1. Caractéristiques du stimulus et du marché et leur relation avec la décision du consommateur
 - 10.9.1.1. Décision d'achat extensif, limité et de routine
 - 10.9.1.2. Décisions d'achat à forte implication et à faible implication
 - 10.9.1.3. Typologie des acheteurs
 - 10.9.2. Reconnaissance du problème: concept et facteurs d'influence
 - 10.9.3. La recherche d'informations: concept, types, dimensions et facteurs déterminants du processus de recherche
 - 10.9.4. L'évaluation des informations: critères d'évaluation et règles ou stratégies de décision
 - 10.9.5. Aspects généraux du choix de la marque
 - 10.9.5.1. le choix de l'établissement
 - 10.9.5.2. Processus post-achat
- 10.10. La dimension sociale dans le processus d'achat du consommateur
 - 10.10.1. La culture et son influence sur les consommateurs: dimensions, concept et caractéristiques de la culture
 - 10.10.2. La valeur de la consommation dans les cultures occidentales
 - 10.10.2.1. Strates sociales et comportement du consommateur: concept, caractéristiques et procédures de mesure
 - 10.10.2.2. Styles de vie
 - 10.10.3. Groupes: concept, caractéristiques et types de groupes
 - 10.10.3.1. L'influence de la famille sur les décisions d'achat
 - 10.10.3.2. Types de décisions d'achat en famille et facteurs influençant le processus de décision en famille
 - 10.10.3.3. Le cycle de vie de la famille



*Un programme 100% en ligne qui vous montrera
quelles techniques utiliser pour comprendre les
décisions d'achat des ménages"*

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

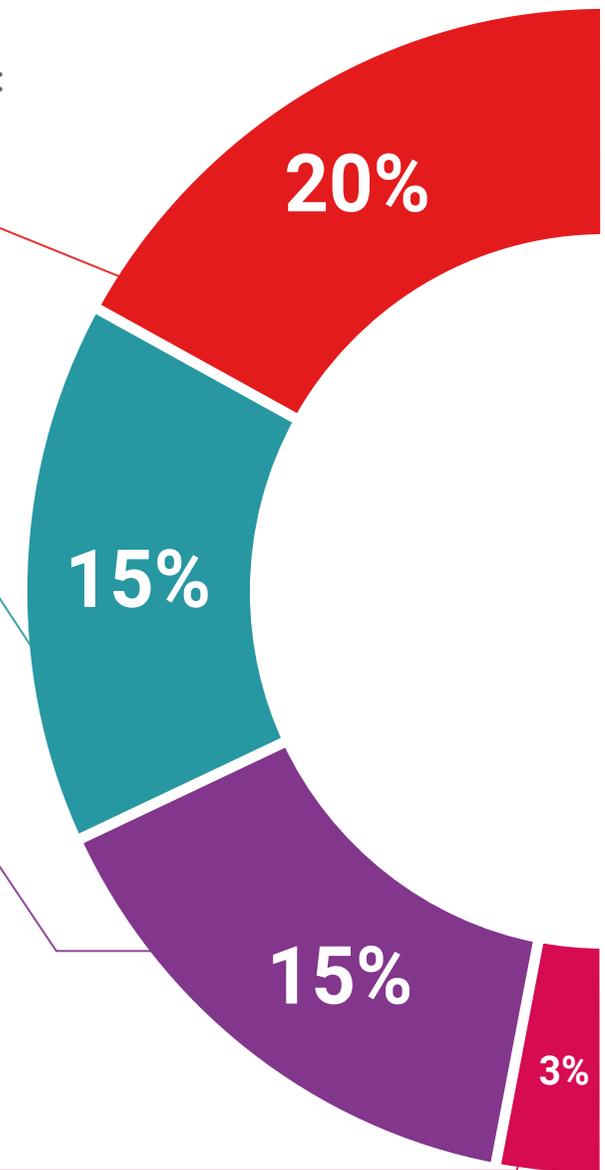
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

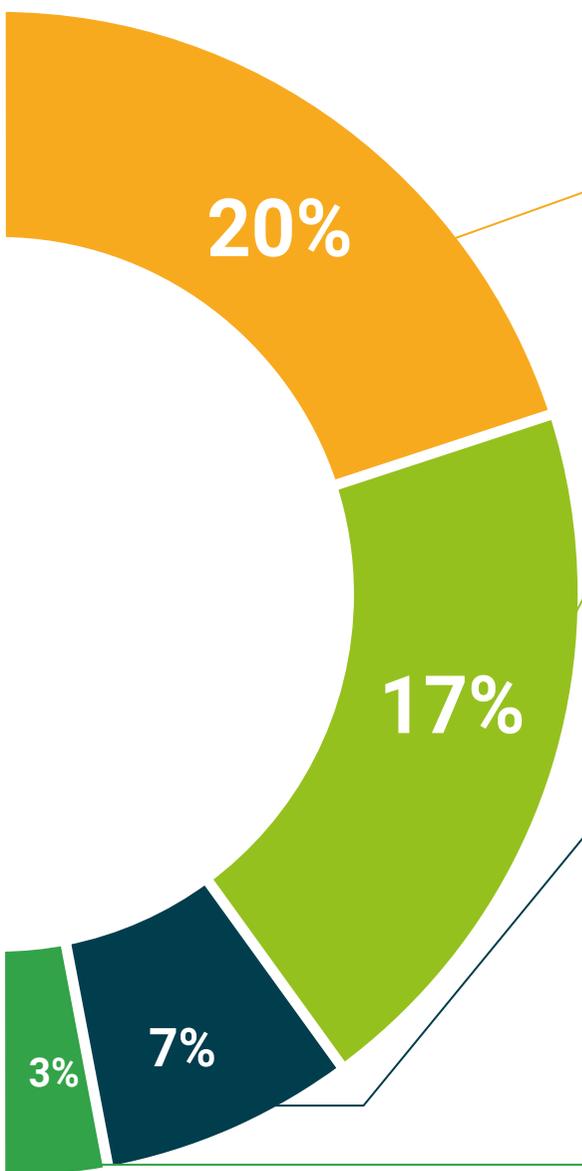
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Mastère Spécialisé en Gestion Intégrée des Entreprises Alimentaires vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Mastère Spécialisé délivré par TECH Université Technologique.





Terminez ce programme avec succès et recevez votre diplôme sans avoir à vous soucier des voyages ou de la paperasserie"

Ce **Mastère Spécialisé en Gestion Intégrée des Entreprises Alimentaires** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Mastère Spécialisé** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Mastère Spécialisé, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Mastère Spécialisé en Gestion Intégrée des Entreprises Alimentaires**
N.º d'heures officielles: **1.500 h.**



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

future

santé confiance personnes

éducation information tuteurs

garantie accréditation enseignement

institutions technologie apprentissage

communauté engagement

service personnalisé innovation

connaissance présent qualité

en ligne formations

développement institutions

classe virtuelle langues

tech université
technologique

Mastère Spécialisé

Gestion Intégrée des
Entreprises Alimentaires

Modalité: En ligne

Durée: 12 mois

Diplôme: TECH Université Technologique

Heures de cours: 1.500 h.

Mastère Spécialisé

Gestion Intégrée des
Entreprises Alimentaires

