

大学课程

食品工业的可追溯性





大学课程

食品工业的可追溯性

- » 模式:在线
- » 时间:3个月
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间:16小时/周
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线

网络访问: www.techtute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/traceability-food-industry

目录

01

介绍

4

02

目标

8

03

课程管理

12

04

结构和内容

16

05

方法

20

06

学位

28

01 介绍

食品行业的所有公司都有义务制定食品安全计划,这使得质量部门团队的成员必须熟悉 HACCP系统的每个阶段,包括批次的可追溯性。这个TECH课程将为营养专业人员提供整个食物链的全球视野,以及为这个行业的不同公司提供建议的技能。这样,可追溯性系统超越了公司本身的限制,在这里,了解货物的运输,适用于这个部门的法规以及每种产品的运输条件是至关重要的。





“

不要错过TECH为你提供的机会, 报名参加这个大学课程。这将是你的专业技能的前前后后”

TECH技术大学的食品工业的可追溯性大学课程重点关注食品工业工厂的整个生产过程的可追溯性, 因此面向消费的食品安全的全面管理。

这个大学课程发展了食品安全的相关概念, 重点是动物和植物来源的原材料的生产。研究了不同的质量印章, 以及农业食品行业的审计和认证过程。

它还建立了农业食品行业的内部审计和认证系统, 参与这些过程的机构及其法规, 并分析了这些食品必须满足的差异化质量标志和生产要求。应该记住, 近几十年来在欧洲和世界范围内发生的食品危机表明, 需要建立识别, 追踪和撤回可能构成食品安全风险和危害民众健康的产品的制度。

食品行业的所有公司都有义务制定食品安全计划, 这使得质量部门团队的成员必须熟悉HACCP系统的每个阶段, 包括批次的可追溯性。

为此, 该课程为专业人员提供了坚实的基础, 能力和技能, 使其能够在该行业的不同食品行业中制定和实施可追溯性计划。

这个大学课程的教师是大学教授和来自各学科的专业人员, 涉及初级生产, 使用分析和仪器技术进行质量控制, 防止意外和故意污染和欺诈, 食品安全/食品完整性认证的监管计划和食品防御以及食品欺诈/食品真实性。因此, 它是一个致力于培养高素质专业人才的教育项目。

这个**食品工业的可追溯性大学课程**包含了市场上最完整和最新的科学课程。主要特点是:

- ◆ 制定由营养领域的食品安全专家提出的案例研究
- ◆ 该书的内容图文并茂, 示意性强, 实用性强为那些视专业实践至关重要的学科提供了科学和实用的信息
- ◆ 关于食品工业可追溯性的新闻
- ◆ 可以进行自我评价过程的实践练习, 以提高学习效果
- ◆ 其特别关注食品行业可追溯性方面的创新方法
- ◆ 理论课, 向专家提问, 关于有争议问题的讨论区和个人反思工作
- ◆ 可通过任何固定或便携式设备与互联网连接来获取内容

“

你所需要的是互联网接入。这将是进入食品工业部门最完整和最新的市场信息汇编的门户”

“

食品工业的可追溯性是一个未来的专业,目前正在上升”

其教学人员包括属于营养学领域的食品可追溯性领域的专业人士,他们将自己的工作经验带到这个培训中,以及来自领先公司和著名大学的公认专家。

它的多媒体内容是用最新的教育技术开发的,将允许专业人员进行情景式学习,即一个模拟的环境,提供一个身临其境的专业培训,为真实情况进行培训。

这个课程的设计重点是基于问题的学习,通过这种方式,专家必须尝试解决出现的不同专业实践情况。为此,专业人员将得到一个创新的互动视频系统的帮助,该系统由公认的,经验丰富的食品工业可追溯性专家创建。

你将制定并实施一个严格的,成功的可追溯性计划。

通过这个大学课程,你将从营养学的角度掌握食品工业中食品可追溯性的关键环节。



02 目标

这个食品工业的可追溯性大学课程旨在提供营养专业人员所需的知识，以及该行业最近经历的最新进展。所有这些，都是以一种完全实用的方式，通过该部门最完整的理论和实践内容。在这个大学课程专业人员还将解决专家在食品安全领域的主要干预措施。通过这种方式，你将改善和提高你在本部门的技能，并安全地知道你正在尽可能有效和安全地执行协议。



“

TECH将这个大学课程交到你的手中,目的只有一个:在日常的职业发展中,将你培养成一名成功的营养师”



总体目标

- ◆ 为原材料生产中的良好卫生和可追溯性做法奠定基础
- ◆ 规定有关初级动物生产的适用法规, 以及内部审计和认证制度
- ◆ 确定可持续发展目标
- ◆ 分析基本原理, 要求, 法规和用于食品链不同点追踪的主要工具
- ◆ 分析在食品和其组成部分的原产地, 制造过程和分销之间建立联系的系统
- ◆ 评估食品工业流程, 以确定那些不符合特定要求的托运货物, 确保食品安全和消费者健康
- ◆ 为追溯系统的不同阶段在食品行业公司的应用打下基础



这种培训将使你能够以一种舒适的方式推进你的职业生涯"





具体目标

- ◆ 确立食品安全的基本原则
- ◆ 汇编有关适用的食品安全立法的参考数据库
- ◆ 发展动物源性食品及其衍生品生产
- ◆ 建立从育种到屠宰的动物福利的基础知识
- ◆ 规定初级生产的内部审计和认证机制
- ◆ 分析差异化的优质食品 and 此类产品的认证体系
- ◆ 评估农业食品行业对环境的影响
- ◆ 考察这个行业对可持续发展目标的贡献
- ◆ 界定物流和可追溯性的背景
- ◆ 考察不同类型的可追溯性和应用范围
- ◆ 在可追溯性方面分析食品法的原则, 要求和措施
- ◆ 确立可追溯性在其可执行性方面的适用范围
- ◆ 分析不同的可追溯性和批次识别系统
- ◆ 识别和确定食品链中不同行为者在可追溯性方面的责任
- ◆ 描述可追溯性计划的结构和执行情况
- ◆ 发现批量识别的主要工具
- ◆ 为发生事故时产品的定位, 固定和撤回制定程序
- ◆ 识别, 分析和解释食物链中每个环节的物流过程

03 课程管理

这个课程的教学人员包括营养学领域的食品安全领导专家，特别强调产品的可追溯性，他们将自己的工作经验带到这个大学课程中。此外，其他具有公认声望的专家也参与其设计和制定，以跨学科的方式完成课程。所有这些的目的是为了培训营养学家，为他们提供必要的学术工具，使他们在各个领域的工作有更大的成功保障。肉类行业的管理人员和营养学博士把所有营养学家今天需要的大学课程放在一起。



“

一个由该领域的专业人员组成的团队开发了
这个非常完整的关于食品行业可追溯性的大学课程”

管理人员



Limón Garduza, Rocío Ivonne 博士

- ◆ 农业化学和植物学博士 (马德里自治大学)
- ◆ 食品生物技术硕士 (MBTA) (奥维耶多大学)
- ◆ 食品工程师, 食品科学与技术学士 (CYTA)
- ◆ ISO 22000 食品质量管理专家
- ◆ Mercamadrid 培训中心 (CFM) 食品质量和安全专业教师



教师

Colina Coca, Clara医生

- ◆ 在UOC担任合作讲师。自2018年以来
- ◆ 营养学, 食品科学与技术博士
- ◆ 质量与食品安全硕士:HACCP体系
- ◆ 运动营养研究生

Escandell Clapés, Erica女士

- ◆ 肉类行业 GRUPO SUBIRATS 质量和食品安全部负责人 (2015 年至今)
- ◆ 食品科学与技术专业毕业 (维克大学)
- ◆ 食品开发与创新硕士
- ◆ 人类营养与营养学文凭

Moreno Fernández, Silvia博士

- ◆ 博士后研究员马德里自治大学。自2019年以来
- ◆ 食品科学博士 (马德里自治大学)
- ◆ 马德里康普顿斯大学生物学学士专注于新食品的开发和食品工业副产品的处理

04 结构和内容

这个大学课程的内容分为两个模块，将提供与食品工业可追溯性相关的所有知识。它是由专家们设计和商定的，他们根据自己的专业经验，为未来的学生提供深入研究食品部门这一领域所需的材料。它的相关性比以往任何时候都更贴切，这使得营养师在消费者要求的方面进行更深入的研究是一个安全的赌注。第一个模块包括原材料和投入品的可追溯性信息，第二块是面向物流和批次可追溯性的信息，这样营养师就能对所涉及的过程有一个总体和具体的概念。





了解最新的趋势和供应链经历的阶段"

模块1.原材料和供应品的可追溯性

- 1.1. 食品安全的基本原则
 - 1.1.1. 食品安全的主要目标
 - 1.1.2. 基本概念
 - 1.1.3. 可追溯性概念及在食品行业的应用
- 1.2. 一般卫生计划
 - 1.2.1. 基本概念
 - 1.2.2. 一般卫生计划的类型
- 1.3. 动物源性食品的初级生产
 - 1.3.1. 基本方面和动物福利
 - 1.3.2. 繁殖和喂养
 - 1.3.3. 活体动物运输
 - 1.3.4. 动物祭祀
- 1.4. 动物衍生品的初级生产。原材料的分布
 - 1.4.1. 乳制品生产
 - 1.4.2. 家禽生产
 - 1.4.3. 动物源性原料分布
- 1.5. 植物性食品的初级生产
 - 1.5.1. 基本方面
 - 1.5.2. 蔬菜作物的种类
 - 1.5.3. 其他农产品
- 1.6. 植物生产的良好实践 使用植物检疫
 - 1.6.1. 植物性食品的污染源
 - 1.6.2. 植物源性原料运输及风险防范
 - 1.6.3. 使用植物检疫
- 1.7. 农业食品工业中的水
 - 1.7.1. 养牛业
 - 1.7.2. 农业
 - 1.7.3. 水产养殖
 - 1.7.4. 工业用水
- 1.8. 初级生产的审核和认证
 - 1.8.1. 官方控制审计系统
 - 1.8.2. 食品认证
- 1.9. 差异化优质食品
 - 1.9.1. 受保护的原产地名称 (PDO)
 - 1.9.2. 受保护的地理标志 (PGI)
 - 1.9.3. 传统专业保证 (ETG)
 - 1.9.4. 可选质量条款
 - 1.9.5. 植物品种和动物品种的使用
 - 1.9.6. 有机农业和畜牧业
- 1.10. 食品工业与环境
 - 1.10.1. 可持续发展目标 (SDG)
 - 1.10.2. 农业食品行业提出的解决方案
 - 1.10.3. 转基因生物作为可持续发展的途径

模块2. 物流和批次可追溯性

- 2.1. 溯源简介
 - 2.1.1. 追溯系统的背景
 - 2.1.2. 可追溯性概念
 - 2.1.3. 可追溯性的类型
 - 2.1.4. 信息系统
 - 2.1.5. 可追溯性的优势
- 2.2. 可追溯性的法律框架。第一部分
 - 2.2.1. 简介
 - 2.2.2. 与可追溯性相关的横向立法
 - 2.2.3. 与可追溯性相关的纵向立法
- 2.3. 可追溯性的法律框架。第二部分
 - 2.3.1. 追溯体系的强制应用
 - 2.3.2. 追溯系统的目标
 - 2.3.3. 法律责任
 - 2.3.4. 处罚制度
- 2.4. 追溯计划的实施
 - 2.4.1. 简介
 - 2.4.2. 前几个阶段
 - 2.4.3. 追溯计划
 - 2.4.4. 产品识别系统
- 2.5. 鉴定产品的工具
 - 2.5.1. 手动工具
 - 2.5.2. 自动化工具
 - 2.5.3. EAN条码
 - 2.5.3.1. RFID//EPC
 - 2.5.4. 记录
 - 2.5.4.1. 原材料和其他材料的记录识别
 - 2.5.4.2. 食品加工的记录
 - 2.5.4.3. 最终产品鉴定记录
 - 2.5.4.4. 所进行的检查结果的记录
 - 2.5.4.5. 记录保存期
- 2.6. 事件管理, 产品撤回和回收以及客户投诉
 - 2.6.1. 事故管理计划
 - 2.6.2. 管理客户投诉
- 2.7. 供应链
 - 2.7.1. 定义
 - 2.7.2. 供应链的阶段
 - 2.7.3. 供应链的趋势
- 2.8. 物流
 - 2.8.1. 物流流程
 - 2.8.2. 供应链与物流
 - 2.8.3. 包装
 - 2.8.4. 打包
- 2.9. 交通工具
 - 2.9.1. 交通的概念
 - 2.9.2. 运输方式, 优点和缺点
- 2.10. 食品物流
 - 2.10.1. 新鲜食品的) 低温运输系统
 - 2.10.2. 易腐品
 - 2.10.3. 耐用品



这种培训将使你能够以一种舒适的方式推进你的职业生涯”

05 方法

这个培训计划提供了一种不同的学习方式。我们的方法是通过循环的学习模式发展起来的：**再学习**。

这个教学系统被世界上一些最著名的医学院所采用，并被**新英格兰医学杂志**等权威出版物认为是最有效的教学系统之一。





“

发现再学习, 这个系统放弃了传统的线性学习, 带你体验循环教学系统: 这种学习方式已经证明了其巨大的有效性, 尤其是在需要记忆的科目中”

在TECH, 我们使用案例法

在特定的临床情况下, 医生应该怎么做? 在整个课程中, 你将面对多个基于真实病人的模拟临床案例, 他们必须调查, 建立假设并最终解决问题。关于该方法的有效性, 有大量的科学证据。专业人员随着时间的推移, 学习得更好, 更快, 更持久。

和TECH, 营养学家可以体验到一种正在动摇世界各地传统大学基础的学习方式。



根据Gérvas博士的说法, 临床病例是对一个病人或一组病人的注释性介绍, 它成为一个“案例”, 一个说明某些特殊临床内容的例子或模型, 因为它的教学效果或它的独特性或稀有性。至关重要的是, 案例要以当前的职业生活为基础, 试图重现专业营养实践中的实际问题。

“

你知道吗, 这种方法是1912年在哈佛大学为法律学生开发的? 案例法包括提出真实的复杂情况, 让他们做出决定并证明如何解决这些问题。1924年, 它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法”

该方法的有效性由四个关键成果来证明:

1. 遵循这种方法的营养学家不仅实现了对概念的吸收, 而且还, 通过练习评估真实情况和应用知识来发展自己的心理能力。
2. 学习内容牢固地嵌入到实践技能中, 使营养师能够更好地将知识融入临床实践。
3. 由于使用了从现实中产生的情况, 思想和概念的吸收变得更容易和更有效。
4. 投入努力的效率感成为对学生的一个非常重要的刺激, 这转化为对学习的更大兴趣并增加学习时间。



再学习方法

TECH有效地将案例研究方法基于循环的100%在线学习系统相结合，在每节课中结合了8个不同的教学元素。

我们用最好的100%在线教学方法加强案例研究：再学习。



营养师将通过真实的案例并在模拟学习中解决复杂情况来学习。这些模拟情境是使用最先进的软件开发的，以促进沉浸式学习。

处在世界教育学的前沿,按照西班牙语世界中最好的在线大学(哥伦比亚大学)的质量指标,再学习方法成功地提高了完成学业的专业人员的整体满意度。

通过这种方法,我们已经培训了超过45000名营养师,取得了空前的成功,在所有的临床专科手术中都是如此。所有这些都是在一个高要求的环境中进行的,大学学生的社会经济状况很好,平均年龄为43.5岁。

再学习将使你的学习事半功倍,表现更出色,使你更多地参与到训练中,培养批判精神,捍卫论点和对比意见:直接等同于成功。

在我们的方案中,学习不是一个线性的过程,而是以螺旋式的方式发生(学习,解除学习,忘记和重新学习)。因此,我们将这些元素中的每一个都结合起来。

根据国际最高标准,我们的学习系统的总分是8.01分。



该方案提供了最好的教育材料,为专业人士做了充分准备。



学习材料

所有的教学内容都是由教授该课程的专家专门为该课程创作的,因此,教学的发展是具体的。

然后,这些内容被应用于视听格式,创造了TECH在线工作方法。所有这些,都是用最新的技术,提供最高质量的材料,供学生使用。



营养技术和程序的视频

TECH使学生更接近最新的技术,最新的教育进展和当前牙科技术的最前沿。所有这些,都是以第一人称,以最严谨的态度进行解释和详细说明的,以促进学生的同化和理解。最重要的是,您可以想看几次就看几次。



互动式总结

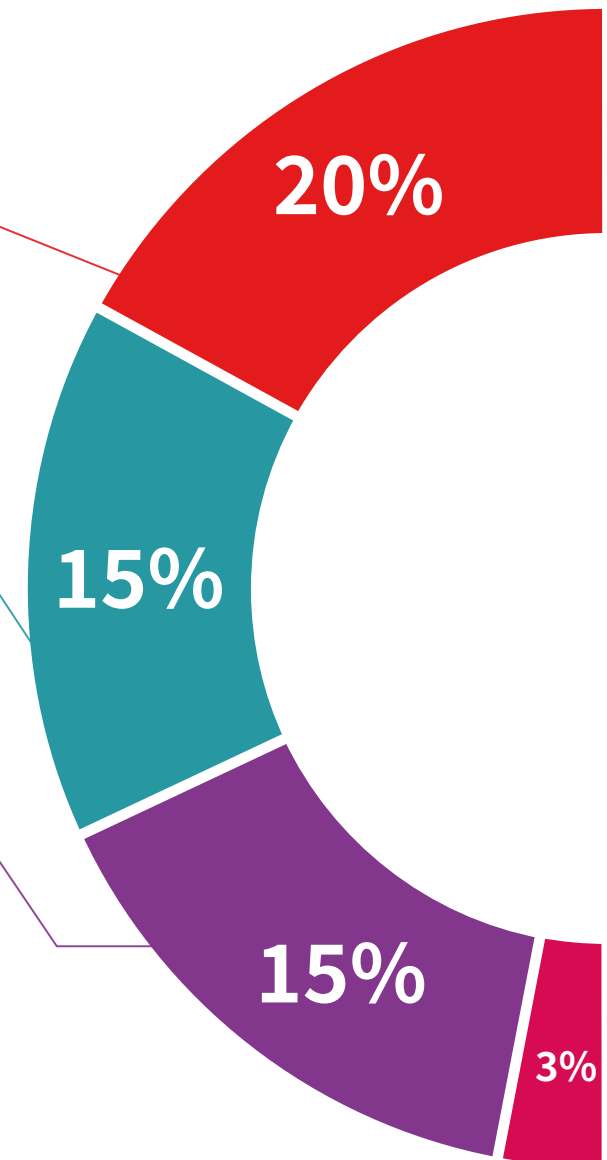
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

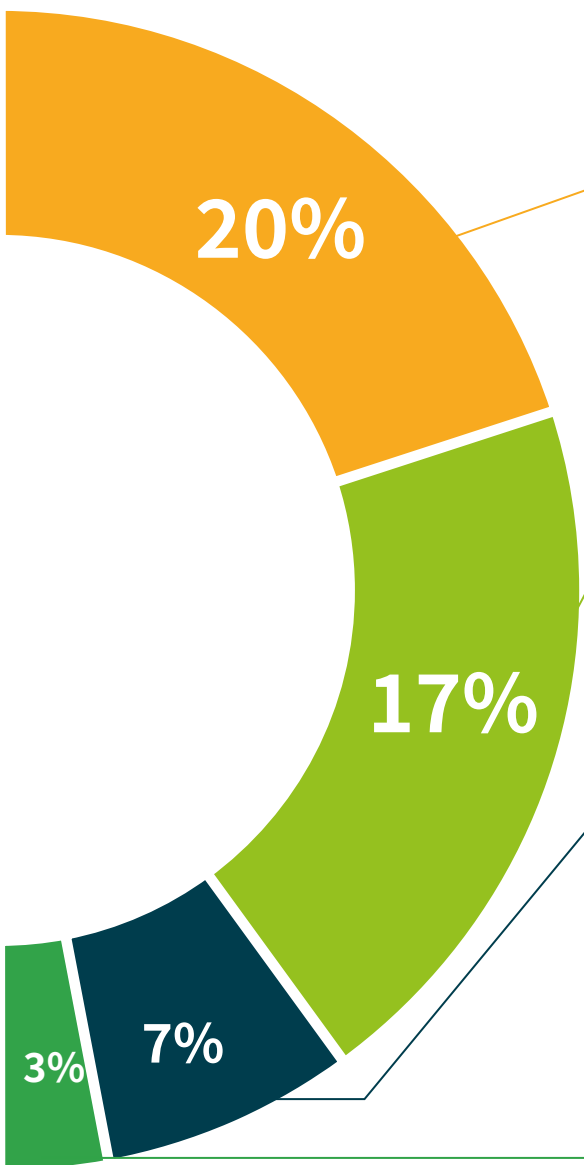
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



延伸阅读

最近的文章,共识文件和国际准则等。在TECH的虚拟图书馆里,学生可以获得他们完成培训所需的一切。





由专家主导和开发的案例分析

有效的学习必然是和背景联系的。因此, TECH将向您展示真实的案例发展, 在这些案例中, 专家将引导您注重发展和处理不同的情况: 这是一种清晰而直接的方式, 以达到最高程度的理解。



测试和循环测试

在整个课程中, 通过评估和自我评估活动和练习, 定期评估和重新评估学习者的知识: 通过这种方式, 学习者可以看到他/她是如何实现其目标的。



大师课程

有科学证据表明第三方专家观察的有用性。
向专家学习可以加强知识和记忆, 并为未来的困难决策建立信心。



快速行动指南

TECH以工作表或快速行动指南的形式提供课程中最相关的内容。一种合成的, 实用的, 有效的帮助学生在学业上取得进步的方法。



06 学位

食品工业的可追溯性大学课程除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH科技大学颁发的大学课程学位证书。



“

顺利完成这个课程并获得大学学位, 无需旅行或文书工作的麻烦”

这个**食品工业的可追溯性大学课程**包含了市场上最完整和最新的课程。

评估通过后, 学生将通过邮寄收到**TECH科技大学**颁发的相应的**大学课程**学位。

TECH科技大学颁发的证书将表达在大学课程获得的资格, 并将满足工作交流, 竞争性考试和专业职业评估委员会的普遍要求。

学位: **食品工业的可追溯性大学课程**

官方学时: **300小时**



健康 信心 未来 人 导师
教育 信息 教学
保证 资格认证 学习
机构 社区 科技 承诺
个性化的关注 现在 创新
知识 网页 质量
网上教室 发展 语言 机构

tech 科学技术大学

大学课程
食品工业的可追溯性

- » 模式:在线
- » 时间:3个月
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间:16小时/周
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线

大学课程

食品工业的可追溯性

