

Certificat Avancé

Gestion et Validation des Processus dans le Secteur Alimentaire





Certificat Avancé Gestion et Validation des Processus dans le Secteur Alimentaire

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

Accès au site web: www.techtute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-gestion-validation-processus-secteur-alimentaire

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 18

05

Méthodologie

page 24

06

Diplôme

page 32

01

Présentation

Cette formation technique vise à fournir aux nutritionnistes les outils nécessaires pour gérer et valider efficacement les processus dans le secteur alimentaire. La gestion et la validation des projets dans le secteur alimentaire sont essentielles pour contrôler la qualité des produits animaux que nous consommons. Il est donc nécessaire d'obtenir une formation spécialisée dans ce domaine. Profitez de l'occasion pour acquérir de solides connaissances dans ce domaine qui vous permettront de devenir un professionnel accompli.





“

Vous n'êtes qu'à un pas d'une formation immersive et de qualité qui vous catapultera vers le succès dans votre pratique professionnelle"

Le Certificat Avancé en Gestion et Validation des Processus dans le Secteur Alimentaire de TECH Universidad Tecnológica est le plus complet parmi ceux proposés dans les universités à l'heure actuelle car il vise la gestion intégrale de la sécurité alimentaire animale.

Plus précisément, ce programme de formation développe les concepts les plus importants de danger, de risque et de sécurité appliqués à l'industrie alimentaire, ainsi que les méthodes les plus couramment utilisées pour le contrôle de ces dangers, y compris les allergènes. Il aborde les principes de la gestion de l'assurance de la sécurité dans l'industrie de la production alimentaire, en utilisant le plan HACCP comme modèle, ses conditions préalables, les étapes de sa mise en œuvre et la vérification de son efficacité.

Il passe également en revue les principes généraux d'un processus de certification dans un contexte international, couvrant des aspects tels que la gestion de la documentation, les enregistrements électroniques, les audits et autres exigences nécessaires à une certification réussie.

Un autre point fort de cette formation est qu'elle passe en revue les aspects fondamentaux qui confirment que les points de contrôle critiques sont efficaces et assurent la sécurité des aliments produits, en étant clair sur la nécessité et la formulation correcte des points de contrôle critiques. D'autre part, les outils nécessaires pour valider les contrôles en place, vérifier l'efficacité de ces contrôles et avoir la confiance nécessaire pour mettre en œuvre des processus de contrôle solides au sein du système de gestion de la sécurité alimentaire sont démontrés.

Les Certificats sont assurés par des professeurs universitaires et des professionnels de diverses disciplines dans le domaine de la production primaire, de l'utilisation de techniques analytiques et instrumentales pour le contrôle de la qualité, de la prévention de la contamination accidentelle ou intentionnelle et de la fraude, les schémas réglementaires de la certification en termes de sécurité alimentaire (food safety/food integrity) et la traçabilité (food defence yfood fraud/food authenticity). Ce sont des experts en matière de législation alimentaire et de réglementation sur la qualité et la sécurité, de validation des méthodologies et des processus, de numérisation de la gestion de la qualité, de recherche et de développement de nouveaux aliments et, enfin, de coordination et d'exécution de projets de R&D&I. Tout cela est nécessaire pour obtenir une Formation complète et spécialisée, très demandée par les professionnels du secteur alimentaire.

Il s'agit d'un projet éducatif visant à former des professionnels de grande qualité. Un programme conçu par des professionnels spécialisés dans chaque matière spécifique et qui font face à de nouveaux défis chaque jour.

Ce **Certificat Avancé en Gestion et Validation des Processus dans le Secteur Alimentaire** contient le programme éducation le plus complet et le plus actuel du marché. Les caractéristiques les plus remarquables de la formation sont:

- Le développement d'études de cas présentées par des experts en sécurité alimentaire nutritionnel
- Le contenu graphique, schématique et éminemment pratique du programme fournit des informations scientifiques et pratiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- Les nouveautés en Gestion et Validation des Processus dans le Secteur Alimentaire
- Des exercices pratiques afin d'effectuer un processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- Elle met l'accent sur les méthodologies innovantes en matière de Gestion et Validation des Processus dans le Secteur Alimentaire
- Les cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Cette Formation est l'occasion idéale de faire progresser votre carrière et de vous positionner comme un nutritionniste premier niveau"

“ *Ce Certificat Avancé est le meilleur investissement que vous puissiez faire en choisissant un programme de remise à niveau pour actualiser vos connaissances en Gestion et Validation de Processus dans le Secteur alimentaires pour les nutritionnistes”*

Ce Certificat Avancé vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel car il est 100% en ligne.

Nous disposons du meilleur matériel didactique et de la méthodologie d'enseignement la plus récente, ce qui vous permettra d'étudier en contexte et facilitera votre apprentissage.

Son corps enseignant comprend des professionnels du domaine de la sécurité alimentaire nutritionnel et qui apportent leur expérience professionnelle à cette Formation, ainsi que des spécialistes reconnus par des sociétés de premier plan et des universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel. Ainsi, ils se formeront dans un environnement simulé qui leur permettra d'apprendre en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

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



02 Objectifs

Ce Certificat Avancé en Gestion et Validation de Processus dans le Secteur Alimentaires vise à faciliter la performance du professionnel avec les dernières avancées les plus innovantes du secteur. Ainsi, l'objectif principal de cette formation est de fournir aux nutritionnistes les outils et les compétences nécessaires pour entrer dans le secteur de la gestion et de la validation des processus alimentaires avec de meilleures garanties de succès.



“

C'est la meilleure option pour connaître les dernières avancées en Gestion et Validation des Processus dans le Secteur Alimentaire"



Objectifs généraux

- Approfondir les concepts les plus importants en matière de sécurité alimentaire
- Définir le concept de risque et d'évaluation du risque
- Appliquer ces principes à l'élaboration d'un plan de gestion de l'innocuité
- Concrétiser les principes du plan HACCP
- Définir les principes d'un processus de certification
- Développer le concept de certification des bonnes pratiques
- Analyser les principaux modèles de certification internationale pour la gestion de l'innocuité des aliments dans l'industrie alimentaire
- Déterminant points de contrôle critiques
- Disposer d'outils pour la validation des PPC
- Analyser les concepts de surveillance, de vérification et de validation des processus
- Améliorer la gestion des incidents, des plaintes et des contrôles internes



Ne manquez pas cette grande opportunité et devenez un nutritionniste prestigieux grâce à ce Certificat Avancé complet que vous propose Tech"





Objectifs spécifiques

- Analyser les principaux types de dangers associés aux aliments
- Évaluer et appliquer le principe du risque et de l'analyse du risque dans la sécurité alimentaire
- Identifier les conditions préalables et les pré-requis pour la mise en œuvre d'un plan de gestion de l'innocuité
- Identifier les principaux dangers associés aux aliments en fonction de leur nature physique, chimique ou biologique, et certaines des méthodes utilisées pour les maîtriser
- Appliquer ces principes à l'élaboration d'un plan de gestion de l'innocuité
- Identifier les méthodes d'évaluation de l'efficacité d'un point critique et du plan de gestion de la sécurité
- Établir les exigences générales de la certification
- Identifier les différents types de bonnes pratiques (GxP) requises dans un système de gestion de la sécurité alimentaire et leur certification
- Développer la structure des normes internationales ISO et ISO 17025
- Définir les caractéristiques, la structure et le champ d'application des principaux systèmes mondiaux de certification de l'innocuité alimentaire
- Connaître les principales différences entre les points de contrôle et les points de contrôle critiques
- Développer des programmes préalables et des tableaux de bord pour assurer la sécurité alimentaire
- Appliquer les audits internes, les plaintes ou les incidents internes comme outils de validation des processus de contrôle
- Examiner les méthodes de validation des processus
- Distinguer et préciser les différences entre les activités de surveillance, de vérification et de validation dans le cadre du système HACCP
- Démontrer la capacité de résolution avec l'analyse des causes et l'application d'actions correctives pour la gestion des plaintes ou des non-conformités
- Évaluer la gestion des audits internes comme outil d'amélioration du plan HACCP

03

Direction de la formation

Le corps enseignant du programme comprend des experts de premier plan en matière de sécurité alimentaire dans le domaine de la nutrition qui apportent leur expérience professionnelle à cette Formation. Par ailleurs, d'autres experts au prestige reconnu participent à sa conception et à son élaboration complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire.





“

Les plus grands professionnels du domaine se sont réunis pour vous enseigner Les nouveautés dans le domaines de la Sécurité Alimentaire"

Directeur invité internationa

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

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

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

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



Dr. John, Donaghy

- ♦ Chef Mondial de la Sécurité Alimentaire, Nestlé, Lausanne, Suisse
- ♦ Chef de Projet en Microbiologie de la Sécurité Alimentaire à l'Institut de l'Agroalimentaire et des Sciences Biologiques, Irlande du Nord
- ♦ Conseiller Scientifique Principal au sein du Département de l'Agriculture et des Services Scientifiques, Irlande du Nord
- ♦ Consultant pour diverses initiatives financées par l'Autorité de Sécurité Alimentaire du Gouvernement Irlandais et par l'Union Européenne
- ♦ Docteur en Sciences, Biochimie, Université d'Ulster
- ♦ Membre de la Commission Internationale sur les Spécifications Microbiologiques pour les Aliments

“

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

Direction



Mme Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ◆ Docteur en Chimie Agricole et Bromatologie, Université Autonome de Madrid
- ◆ Master en Biotechnologie Alimentaire (MBTA)
- ◆ Ingénieur en Alimentation, diplômé en Sciences et Technologies de l'Alimentation (CYTA)
- ◆ Expert en Gestion de la Qualité des Aliments ISO 22000
- ◆ Enseignant spécialisé en Qualité et Sécurité Alimentaire, Centre de Formation de Mercamadrid (CFM)



Professeurs

Mme Andrés Castillo, Alcira Rosa

- ♦ Chercheuse Projet GenObIACM. Groupe UCM
- ♦ IRYCIS Institut R&C d' Investigation Sanitaire. U. Endothélium et MCM
- ♦ Coordinatrice E.C. avec les produits pharmaceutiques et les denrées alimentaires
- ♦ Gestionnaire de données d'essais cliniques avec des médicaments DM2
- ♦ Diplôme en marketing UADE
- ♦ Expert en Nutrition et Diététique de l'Université avec des facteurs de risque CV et DM Université UNED
- ♦ Cours sur la traçabilité alimentaire Fondation USAL

Mme Aranda Rodrigo, Eloísa

- ♦ Diplômé en sciences et Technologies de l'Alimentation
- ♦ Elle développe son activité dans le milieu de la production alimentaire, avec l'analyse en laboratoire de l'eau et des aliments
- ♦ Formation aux systèmes de gestion de la qualité, BRC, IFS et sécurité alimentaire ISO 22000
- ♦ Expérience des audits dans le cadre des protocoles ISO 9001 et ISO 17025

04

Structure et contenu

La structure des contenus a été conçue par les meilleurs professionnels du secteur, dotés d'une grande expérience et d'un prestige reconnu dans la profession, avalisé par le volume de cas revus, étudiés et diagnostiqués, et d'une connaissance approfondie des nouvelles technologies appliquées à la Sécurité alimentaire.



“

Ce Certificat Avancé en Gestion et Validation des Processus dans le Secteur Alimentaire contient le programme Scientifique le plus complet et le plus actuel du marché"

Module 1. Gestion de l'Innocuité des aliments

- 1.1. Principes et gestion de l'innocuité alimentaire
 - 1.1.1. La notion de Danger
 - 1.1.2. La notion de Risques
 - 1.1.3. Évaluation des risques
 - 1.1.4. L'innocuité alimentaire et sa gestion basée sur l'évaluation des risques
- 1.2. Risques physiques
 - 1.2.1. Concepts et considérations sur les risques alimentaires physiques
 - 1.2.2. Méthodes de contrôle des risques physiques
- 1.3. Risques chimiques
 - 1.3.1. Dangers chimiques dans les aliments - Concepts et considérations
 - 1.3.2. Dangers chimiques naturellement présents dans les aliments
 - 1.3.3. Dangers associés aux produits chimiques ajoutés intentionnellement aux aliments
 - 1.3.4. Risques chimiques ajoutés de manière accidentelle ou non intentionnelle
 - 1.3.5. Méthodes de contrôle des risques Produits chimiques
 - 1.3.6. Allergènes dans les aliments
 - 1.3.7. Contrôle des dans l'industrie alimentaire
- 1.4. Risques Biologiques
 - 1.4.1. Dangers Biologique dans les aliments - Concepts et considérations
 - 1.4.2. Dangers d'origine microbienne
 - 1.4.3. Risques biologiques non microbiens
 - 1.4.4. Méthodes de contrôle des risques Biologique
- 1.5. Programme de bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - 1.5.1. Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - 1.5.2. Historique des BPF
 - 1.5.3. Champ d'application des BPF
 - 1.5.4. Les BPF en un système de gestion de la Innocuité
- 1.6. Procédure opérationnelle standard de stérilisation (POSS)
 - 1.6.1. Systèmes sanitaires dans l'industrie alimentaire
 - 1.6.2. Champ d'application des POSS
 - 1.6.3. Structure d'un POSS
 - 1.6.4. Les SSOP en un système de gestion de la Innocuité





- 1.7. Le plan de Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques (ARMPC)
 - 1.7.1. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)
 - 1.7.2. Contexte de l'HACCP
 - 1.7.3. Pré-requis HACCP
 - 1.7.4. Étapes préliminaires à la mise en œuvre du système HACCP
- 1.8. Les 7 étapes de la mise en œuvre du plan HACCP (Hazard and Critical Control Point)
 - 1.8.1. Analyse des risques
 - 1.8.2. Identification des points de contrôle critiques
 - 1.8.3. Établissement de limites critiques
 - 1.8.4. Mise en place de procédures de suivi
 - 1.8.5. Mise en œuvre des actions correctives
 - 1.8.6. Mise en place de procédures de vérification
 - 1.8.7. Système d'enregistrements et de documentations
- 1.9. Évaluation de l'efficacité du système HACCP (Hazard and Critical Control Point Plan)
 - 1.9.1. Évaluation de l'efficacité d'une CCP
 - 1.9.2. Évaluation Général de l'efficacité du plan CCP
 - 1.9.3. Utilisation et gestion des enregistrements pour évaluer la performance du plan HACCP
- 1.10. Variantes du plan HACCP (Hazard and Critical Control Point) basées sur les systèmes de risques
 - 1.10.1. Le plan VACCP ou Vulnerability Assessment Critical Control Points (points de contrôle critiques pour l'évaluation de la vulnérabilité)
 - 1.10.2. Le plan TACCP ou points de contrôle critiques pour l'évaluation de la Menaces (Vulnerability Assessment Critical Control Points)
 - 1.10.3. HARPC ou Analyse des risques et contrôles préventifs basés sur les risques (HARPC)

Module 2. Certifications de l'Innocuité dans l'industrie Alimentaire

- 2.1. Principes de certification
 - 2.1.1. Le concept de Certification
 - 2.1.2. Organismes de certifications
 - 2.1.3. Schéma général d'un processus de certification
 - 2.1.4. Gestion d'un programme de certification et de re-certification
 - 2.1.5. Système de gestion avant et après la certification
- 2.2. Certifications de bonnes pratiques
 - 2.2.1. La certification de Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)
 - 2.2.2. Le cas des BPF pour les compléments alimentaires
 - 2.2.3. Certification de bonnes pratiques pour la production primaire
 - 2.2.4. Autres programmes de bonnes pratiques (GxP)
- 2.3. Certification ISO 17025
 - 2.3.1. Le cadre Règlementation de ISO
 - 2.3.2. Généralités du système ISO 17025
 - 2.3.3. Certification ISO 17025
 - 2.3.4. Le rôle de la certification ISO 17025 dans la gestion de la sécurité alimentaire
- 2.4. Certification ISO 22000
 - 2.4.1. Antécédents
 - 2.4.2. Structure de la norme d' ISO 22000
 - 2.4.3. Portée de Certification ISO 22000
- 2.5. Initiative GFSI et programmes Global GAP et Global Markets
 - 2.5.1. Le système mondial de sécurité alimentaire GFSI (Global Food Safety Initiative)
 - 2.5.2. Structure du programme Global GAP
 - 2.5.3. Portée de Certification Global GAP
 - 2.5.4. Structure du programme Global Markets
 - 2.5.5. Portée de Certification Global Markets Program
 - 2.5.6. Relation du BPA global et des marchés Markets avec d'autres certifications

- 2.6. Certification SQF (Safe Quality Food)
 - 2.6.1. Structure du programme SQF
 - 2.6.2. Portée de Certification SQF
 - 2.6.3. Relation du SQF avec d'autres certifications
- 2.7. Certification BRC (British Retail Consortium)
 - 2.7.1. Structure du programme BRC
 - 2.7.2. Portée de Certification BRC
 - 2.7.3. Relation du BRC avec d'autres certifications
- 2.8. Certification IFS
 - 2.8.1. Structure du programme IFS
 - 2.8.2. Portée de Certification IFS
 - 2.8.3. Relation du IFS avec d'autres certifications
- 2.9. Certification FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)
 - 2.9.1. Historique du programme FSSC 22000
 - 2.9.2. Structure du programme FSSC 22000
 - 2.9.3. Portée de Certification FSSC 22000
- 2.10. Programmes de défense alimentaire
 - 2.10.1. Le concept de défense alimentaire
 - 2.10.2. Portée d'un programme de défense alimentaire
 - 2.10.3. Outils et programmes pour la mise en œuvre d'un programme de sensibilisation à l'alimentation

Module 3. Validation de nouvelles méthodologies et de nouveaux processus

- 3.1. Point critiques de contrôle
 - 3.1.1. Dangers significatifs
 - 3.1.2. Programmes préalables
 - 3.1.3. Cadre de gestion des points de contrôle critiques
- 3.2. Vérification d'un système d'autocontrôle
 - 3.2.1. Contrôles internes
 - 3.2.2. Revue des dossiers historiques et des tendances
 - 3.2.3. Plaintes des clients
 - 3.2.4. Détection d'incidents internes

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



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

05 Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



“

Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"

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

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.

Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



Ce programme offre le meilleur matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



Support d'étude

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

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



Résumés interactifs

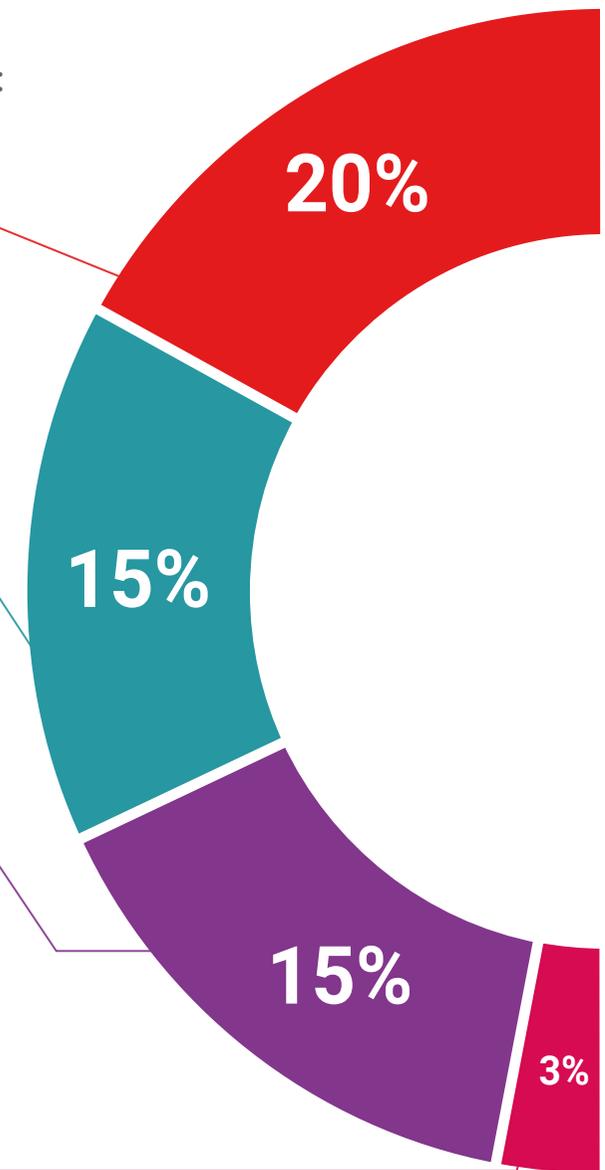
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

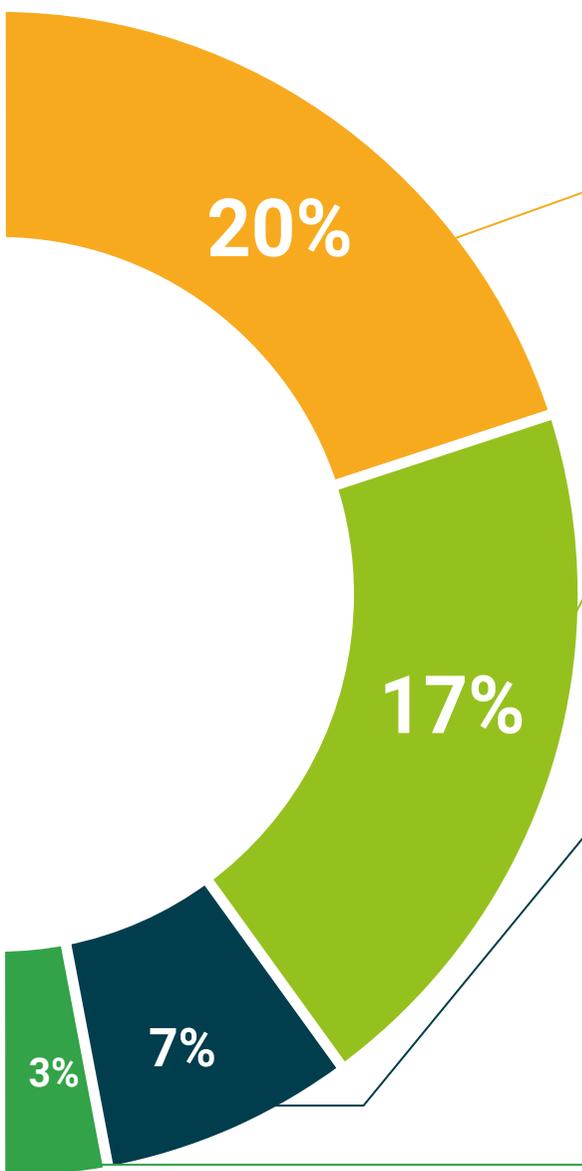
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Bibliographie complémentaire

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



06 Diplôme

Le Certificat Avancé en Gestion et Validation des Processus dans le Secteur Alimentaire vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

Finalisez cette formation avec succès et recevez votre Certificat sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives”

Ce **Certificat Avancé en Gestion et Validation des Processus dans le Secteur Alimentaire** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

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

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

Diplôme: **Certificat Avancé en Gestion et Validation des Processus dans le Secteur Alimentaire**

N° d'heures officielles: **450 h.**



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

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

tech université
technologique

Certificat Avancé Gestion et Validation des Processus dans le Secteur Alimentaire

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

Certificat Avancé

Gestion et Validation des Processus
dans le Secteur Alimentaire