

Certificat Avancé

Gestion et Évaluation de
la Sécurité Alimentaire



Certificat Avancé

Gestion et Évaluation de la Sécurité 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-evaluation-securite-alimentaire

Accueil

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 22

06

Diplôme

page 30

01

Présentation

Les consommateurs d'aujourd'hui sont de plus en plus exigeants et demandent aux entreprises du secteur alimentaire des produits de meilleure qualité, bénéfiques pour leur santé et, bien sûr, présentant des niveaux élevés de sécurité sanitaire. Une prise de conscience de la pertinence de ce qui est consommé, qui est également poussée par les institutions publiques, qui ont établi des réglementations en faveur de la sécurité alimentaire. C'est un scénario dans lequel le professionnel de la nutrition, qui actualise constamment ses connaissances, doit être à jour. C'est pour cette raison qu'a été créé ce programme 100% en ligne, qui fournit au spécialiste les dernières informations sur les techniques d'hygiène, la mise en œuvre des systèmes de contrôle dans le secteur et les réglementations en vigueur. Tout cela, en outre, grâce à un contenu multimédia innovant, accessible 24 heures sur 24 à partir d'un ordinateur connecté à Internet.



“

Grâce à ce Certificat Avancé 100% en ligne, vous pourrez vous familiariser avec les dernières avancées en matière de Gestion et d'Évaluation de la Sécurité Alimentaire"

Aujourd'hui, la sécurité alimentaire et le souci d'une bonne alimentation prennent une place de plus en plus importante dans la société. En outre, les organismes publics exigent des entreprises du secteur qu'elles respectent les normes de qualité et qu'elles préviennent les maladies d'origine alimentaire.

Les mesures d'hygiène appliquées dans les phases de préparation et de distribution des produits, jusqu'à leur consommation finale par les personnes, sont donc essentielles. Un processus qui nécessite également des connaissances approfondies et actualisées sur l'évaluation et la minimisation des risques. C'est pourquoi TECH a conçu ce Certificat Avancé en Gestion et Évaluation de la Sécurité Alimentaire, qui offre aux professionnels de la Nutrition les informations les plus récentes dans ce domaine.

Pour ce faire, le spécialiste dispose d'un matériel pédagogique innovant qui lui permettra de se plonger facilement dans les derniers systèmes de contrôle appliqués dans l'Industrie Alimentaire, notamment en ce qui concerne la traçabilité, la mise en œuvre de méthodes de qualité et la protection des consommateurs. En outre, le système de *Relearning* + étiquettes vous permettra de progresser dans le contenu de ce diplôme universitaire d'une manière beaucoup plus agile.

Cette institution offre donc une excellente opportunité aux nutritionnistes de se tenir à jour dans ce domaine, d'une manière pratique et flexible. Tout ce dont vous avez besoin est un appareil électronique (ordinateur, tablette ou téléphone portable) avec une connexion Internet pour accéder au syllabus hébergé sur le Campus virtuel. Les étudiants sont également libres de répartir la charge de cours en fonction de leurs besoins, ce qui leur permet de combiner parfaitement un diplôme universitaire avec leurs responsabilités professionnelles et/ou personnelles.

Ce **Certificat Avancé en Gestion et Évaluation de la Sécurité Alimentaire** 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
- Les exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- 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



Une certification qui vous permettra de vous tenir au courant de l'efficacité de la mise en œuvre de l'Analyse des Risques et des Points Critiques de Contrôle dans l'industrie de la restauration"

“

Il s'agit d'une certification sans présence en classe, sans horaires fixes et compatible avec les exigences les plus élevées"

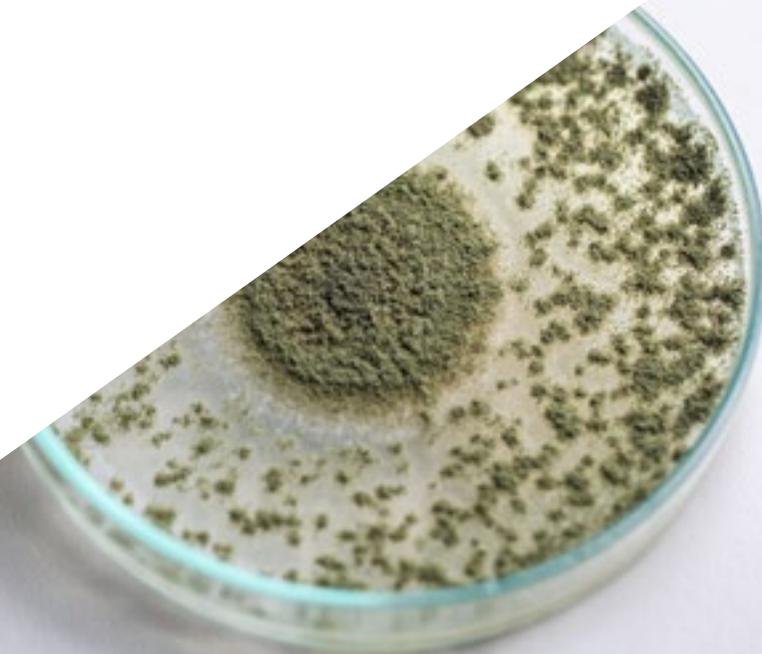
Le programme comprend, dans son corps enseignant, des professionnels du secteur qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'universités prestigieuses.

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

Grâce à ce Certificat Avancé, apprenez-en plus sur les processus les plus efficaces pour gérer les incidents, les rappels, la récupération des produits et les réclamations des clients.

Accédez facilement, à partir de n'importe quel appareil doté d'une connexion internet, au Campus Virtuel où vous trouverez les exigences requises par la norme de gestion de la sécurité alimentaire.



02 Objectifs

Au cours de ce Certificat Avancé, le professionnel de la Nutrition pourra se tenir au courant des derniers développements en matière de Gestion et d'Évaluation de la Sécurité Alimentaire. Tout cela grâce aux résumés vidéo, aux vidéos en détail ou aux lectures complémentaires de ce programme, qui vous amèneront à approfondir la gestion de la traçabilité des aliments, les systèmes de contrôle de la qualité ou la mise en œuvre du système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).





“

En seulement 6 mois, vous pouvez obtenir les dernières informations sur la Gestion et l'Évaluation de la Sécurité Alimentaire”

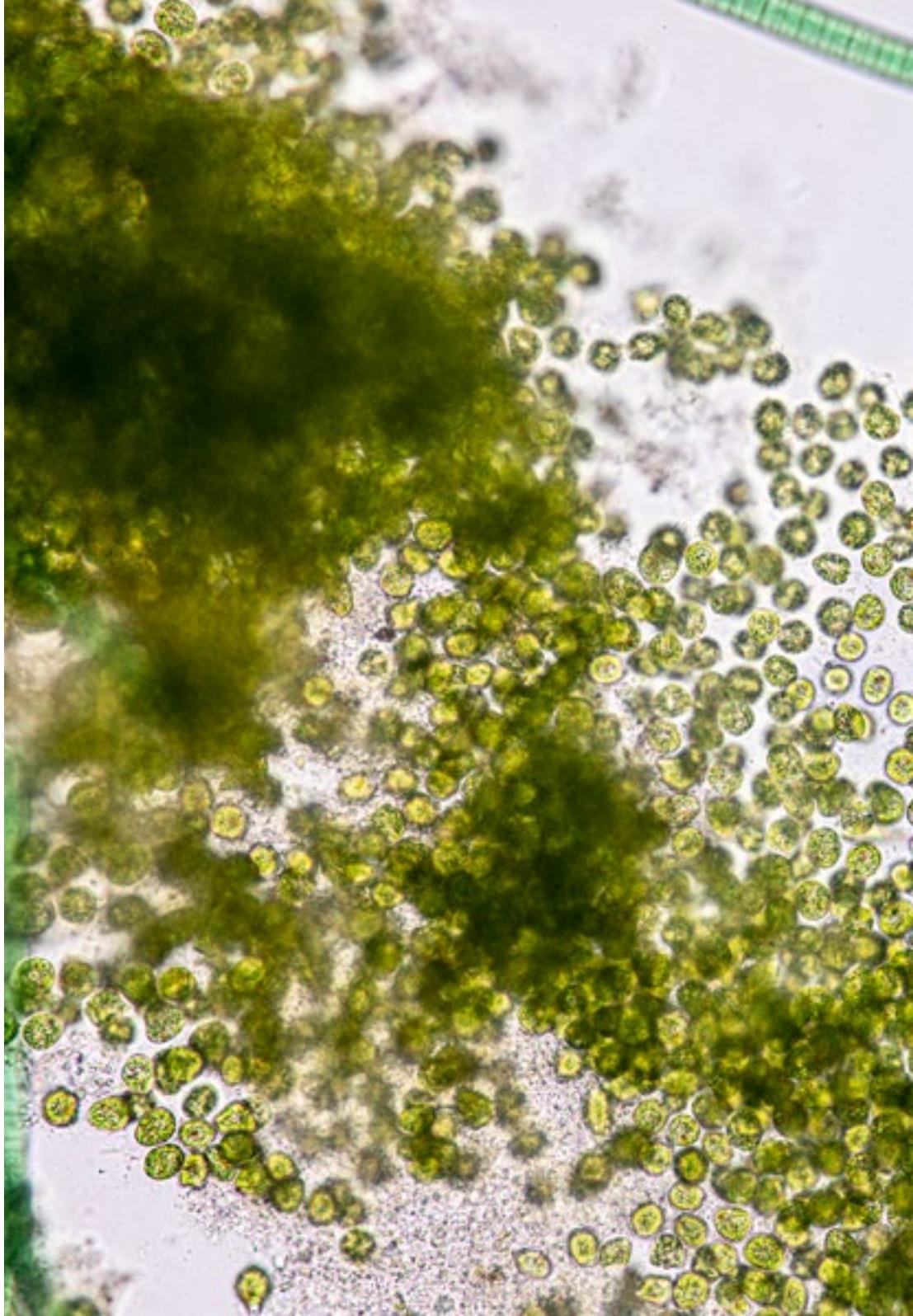


Objectifs généraux

- ♦ 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



Une option académique qui vous offre des simulations d'études de cas pour vous tenir au courant des questions clés en matière d'évaluation de la sécurité alimentaire"





Objectifs spécifiques

Module 1. 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 2. Qualité et Gestion Alimentaire

- ◆ Concevoir et évaluer des outils permettant 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 appropriées, 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 3. 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 (cycle en HACCP)
- ◆ Connaître et comprendre le fonctionnement du plan HACCP et son application dans les différentes industries alimentaires
- ◆ Identifier et connaître les caractéristiques hygiéniques des groupes d'aliments d'origine animale, végétale et transformée

03

Direction de la formation

Ce programme académique dispose du personnel enseignant le plus spécialisé sur le marché de l'éducation actuel. Il s'agit des spécialistes sélectionnés par TECH pour développer l'ensemble de l'itinéraire. Ainsi, sur la base de leur propre expérience et des données les plus récentes, ils ont conçu le contenu le plus actuel qui offre une garantie de qualité dans un sujet aussi pertinent.



“

TECH vous offre le personnel enseignant le plus spécialisé dans le domaine d'étude. Inscrivez-vous maintenant et profitez de la qualité que vous méritez”

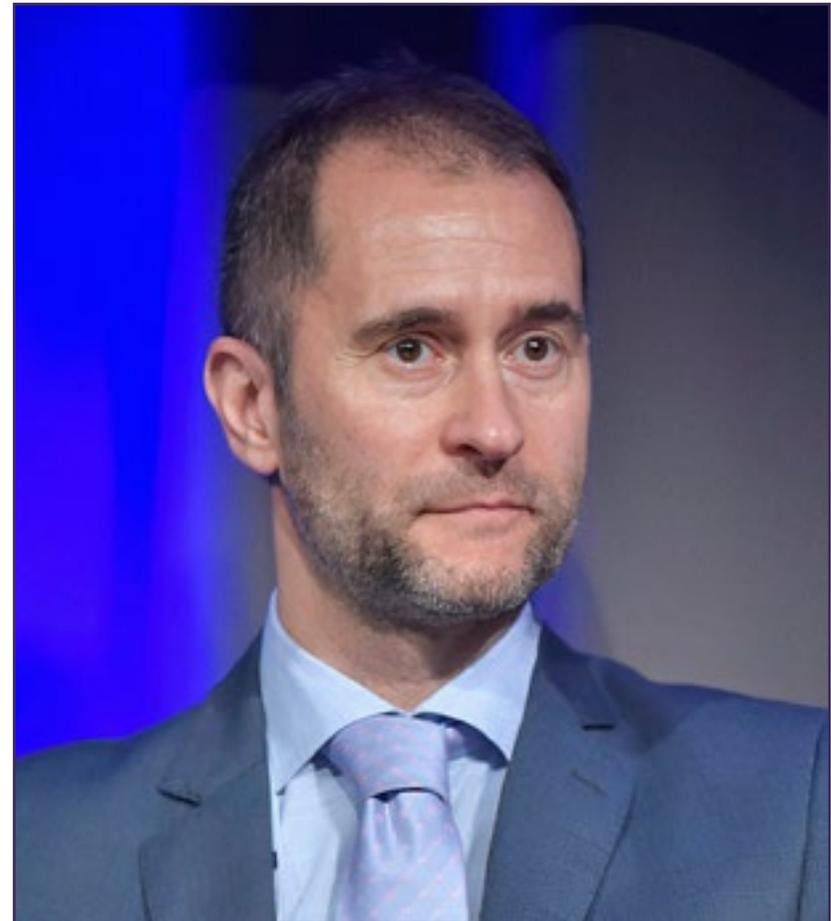
Directeur invité international

Roberto Buttini est un gestionnaire de premier plan qui possède plus de 30 ans d'expérience dans le **secteur alimentaire**. Il s'est notamment spécialisé dans des domaines tels que la **Recherche et le Développement**, la **Transformation Alimentaire**, l'**Innovation et la Sécurité et l'Hygiène**. Tout au long de sa carrière, il a fait preuve d'un engagement fort pour améliorer la qualité des produits ingérés, en appliquant des solutions qui bénéficient à la fois aux consommateurs et à la planète. Son travail a consisté à **garantir l'excellence dans la fabrication des aliments**, en mettant en place des processus **efficaces et durables** qui répondent aux normes de qualité les plus strictes.

Tout au long de sa carrière, il a travaillé dans plusieurs entreprises renommées telles que Barilla, l'une des principales **entreprises italiennes** dans le secteur de la **Nutrition**. Il y a occupé divers postes de direction, notamment celui de **Vice-président de la Qualité Globale et de la Sécurité Alimentaire**. En outre, il a été **Directeur de la Recherche, du Développement et de la Qualité** chez **Kamps - Lieken**, acquérant des compétences clés dans la gestion d'équipes pluridisciplinaires, les stratégies de R&D et la mise en œuvre de systèmes de qualité perturbateurs. Il a également travaillé comme scientifique chez Enel, où il a perfectionné ses compétences analytiques et de recherche dans des contextes technologiques complexes.

Au niveau international, il a été reconnu pour sa contribution à l'industrie alimentaire. Il a été une référence dans la conception de stratégies qui garantissent la présence des **produits sur de multiples marchés mondiaux**. Son travail lui a permis d'acquérir un prestige mondial, consolidant sa position de leader dans son domaine. Il a été récompensé pour l'importance qu'il **accorde à la durabilité et à la responsabilité sociale des entreprises**, ce qui lui a permis d'élever les normes à un niveau toujours plus élevé.

Il a également contribué à la connaissance scientifique en publiant des articles **spécialisés dans la transformation des aliments**. Son souci du changement lui a permis d'être à l'avant-garde du développement de pratiques plus sûres, avec un impact significatif sur l'amélioration des systèmes.



M. Buttini, Roberto

- ♦ Vice-président de la Qualité Globale et de la Sécurité Alimentaire, Groupe Barilla, Parme, Italie
- ♦ Directeur du Développement des Produits - Boulangerie Europe Catégories Soft & Beverage chez Barilla Group
- ♦ Responsable de la Recherche, du Développement et de la Qualité chez Kamps - Lieken
- ♦ Scientifique chez Enel
- ♦ Spécialisation en Gestion à l'Institut des Managers Italiens Natale Toffoloni
- ♦ Spécialisation en Technologie Alimentaire à l'Université de Parme, Italie
- ♦ Licence en Chimie à l'Université de Parme, Italie

“

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

04

Structure et contenu

TECH, dans sa volonté d'offrir à tous ses étudiants une éducation de qualité, réunit les spécialistes les plus compétents du secteur pour offrir les informations les plus remarquables et les plus actuelles. C'est pourquoi le professionnel de la Nutrition qui suit ce diplôme obtiendra les connaissances les plus récentes sur les techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des processus et des produits ou sur les mesures préventives et hygiéniques les plus efficaces des processus dans l'Industrie Alimentaire. En outre, le système de *Relearning*, basé sur la répétition du contenu, vous permettra de réduire les longues heures d'étude si fréquentes dans d'autres méthodes d'enseignement.



“

Un plan d'étude qui vous présentera les dernières mesures de sécurité alimentaire appliquées dans l'industrie conformément aux normes internationales en vigueur”

Module 1. Hygiène et sécurité alimentaires

- 1.1. Introduction à la sécurité alimentaire
 - 1.1.1. Concept d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - 1.1.1.1. Évolution historique. Importance actuelle
 - 1.1.1.2. Objectifs et stratégies de la politique mondiale de sécurité alimentaire
 - 1.1.2. Programmes spécifiques d'assurance de la qualité des aliments
 - 1.1.3. Sécurité alimentaire au niveau des consommateurs
 - 1.1.4. Traçabilité. Concept et application dans l'industrie alimentaire
- 1.2. Systèmes d'autocontrôle dans le secteur alimentaire
 - 1.2.1. Plans d'hygiène générale (PAG)
 - 1.2.1.1. Objectifs et importance actuelle
 - 1.2.1.2. Principes de base et base pour leur mise en œuvre dans les entreprises alimentaires
 - 1.2.2. Manipulation des aliments
 - 1.2.3. Mesures préventives et hygiène des procédés dans l'industrie alimentaire et dans la restauration collective
- 1.3. Système d'Analyse des Risques et de Maîtrise des Points Critiques (H.A.C.C.P.)
 - 1.3.1. Principes généraux du cycle en HACCP
 - 1.3.2. Conception et vérification de l'organigramme
 - 1.3.3. Systèmes d'évaluation des risques et systèmes d'évaluation des dangers
 - 1.3.4. Mise en œuvre des systèmes de contrôle, des limites critiques, des actions correctives et des systèmes de vérification
 - 1.3.5. Développement d'un tableau de bord et son application dans l'industrie alimentaire
- 1.4. Plans spécifiques dans l'industrie alimentaire
 - 1.4.1. Plan de formation pour les manipulateurs d'aliments
 - 1.4.1.1. Mise en œuvre du plan de formation. Types d'activités de formation
 - 1.4.1.2. Méthodologie de formation
 - 1.4.1.3. Suivi, contrôle et actions correctives
 - 1.4.1.4. Vérification du plan
 - 1.4.2. Plan d'approbation des fournisseurs
 - 1.4.2.1. Procédures de contrôle, de vérification et d'action corrective d'un Système d'Homologation de type
 - 1.4.2.2. Hygiène du Transport de marchandises
 - 1.4.2.3. Normes d'Hygiène pour la Réception des denrées alimentaires fraîches, manufacturées, non périssables, emballées et autres
- 1.4.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)
 - 1.4.3.1. Les biofilms et leur impact sur la sécurité alimentaire
 - 1.4.3.2. Méthodes de nettoyage et de désinfection
 - 1.4.3.3. Types de détergents et de désinfection
 - 1.4.3.4. Systèmes de contrôle et vérification du plan de nettoyage et de désinfection
- 1.5. La traçabilité dans l'industrie alimentaire
 - 1.5.1. Introduction à la traçabilité
 - 1.5.1.1. Historique du système de traçabilité
 - 1.5.1.2. Concept de traçabilité
 - 1.5.1.3. Types de traçabilité
 - 1.5.1.4. Avantages de la traçabilité
 - 1.5.2. Mise en œuvre du plan de traçabilité
 - 1.5.2.1. Introduction
 - 1.5.2.2. Étapes précédentes
 - 1.5.2.3. Plan de traçabilité
 - 1.5.2.4. Système d'identification des produits
 - 1.5.2.5. Méthodes de contrôle du système
 - 1.5.3. Outils d'identification des produits
 - 1.5.3.1. Outils manuels
 - 1.5.3.2. Outils automatisés
 - 1.5.3.2.1. Code-barres EAN
 - 1.5.3.2.2. RFID// EPC
 - 1.5.4. Enregistrements
 - 1.5.4.1. Registres identification des matières premières et autres matériaux
 - 1.5.4.2. Dossier sur la transformation des aliments
 - 1.5.4.3. Fiche d'identification du produit final
 - 1.5.4.4. Enregistrement des résultats des contrôles effectués
 - 1.5.4.5. Période de conservation des données
 - 1.5.5. Gestion des incidents, rappel de produits, retrait et récupération de produits et plaintes des clients
- 1.6. Stockage des marchandises et contrôle des produits emballés
 - 1.6.1. Normes d'hygiène pour le stockage à sec des produits
 - 1.6.2. Détention chaude: politiques de cuisson et de réchauffage et normes d'hygiène
 - 1.6.3. Enregistrements de validation du système de stockage et étalonnage des thermomètres

- 1.6.4. L'emballage alimentaire et son application à la sécurité alimentaire
 - 1.6.4.1. Garanties sanitaires et durabilité des aliments dans des conditions optimales en fonction de la technologie d'emballage
 - 1.6.4.2. Emballage des aliments et contamination environnementale
- 1.7. Techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des processus et des produits
 - 1.7.1. Laboratoire alimentaire
 - 1.7.2. Contrôle officiel de la chaîne agroalimentaire
 - 1.7.2.1. Les NCAP de la chaîne agro-alimentaire
 - 1.7.2.2. Autorités compétentes
 - 1.7.3. Méthodes d'analyse des aliments
 - 1.7.3.1. Méthodes d'analyse des céréales
 - 1.7.3.2. Méthodes d'analyse des engrais, des résidus de produits phytosanitaires et des produits vétérinaires
 - 1.7.3.3. Méthodes d'analyse des denrées alimentaires
 - 1.7.3.4. Méthodes d'analyse des produits carnés
 - 1.7.3.5. Méthodes d'analyse des matières grasses et des huiles et graisses
 - 1.7.3.6. Méthodes d'analyse des produits laitiers
 - 1.7.3.7. Méthodes d'analyse des vins, des jus et des moûts
 - 1.7.3.8. Méthodes d'analyse des produits de la pêche
 - 1.7.4. Techniques d'analyse nutritionnelle
 - 1.7.4.1. Détermination des protéines
 - 1.7.4.2. Détermination des hydrates de carbone
 - 1.7.4.3. Détermination des graisses
 - 1.7.4.4. Détermination des cendres
- 1.8. Gestion de la sécurité alimentaire
 - 1.8.1. Principes et gestion de la sécurité alimentaire
 - 1.8.1.1. Le concept de danger
 - 1.8.1.2. Concepts de risque
 - 1.8.1.3. Évaluation des risques
 - 1.8.2. Risques physiques
 - 1.8.2.1. Concepts et considérations sur les dangers physiques dans l'alimentation
 - 1.8.2.2. Méthodes de contrôle des risques physiques
 - 1.8.3. Risques chimiques
 - 1.8.3.1. Concepts et considérations sur les risques chimiques dans les aliments
 - 1.8.3.2. Dangers chimiques naturellement présents dans les aliments
 - 1.8.3.3. Dangers associés aux produits chimiques ajoutés intentionnellement aux aliments
 - 1.8.3.4. Risques chimiques ajoutés de manière accidentelle ou non intentionnelle
 - 1.8.3.5. Méthodes de contrôle des risques chimiques
 - 1.8.3.6. Allergènes dans les aliments
 - 1.8.4. Concepts et considérations sur les risques biologiques dans les aliments
 - 1.8.4.2. Dangers d'origine microbienne
 - 1.8.4.3. Risques biologiques non microbiens
 - 1.8.4.4. Méthodes de contrôle des risques biologiques
 - 1.8.5. Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - 1.8.5.1. Antécédents
 - 1.8.5.2. Rayon d'action
 - 1.8.5.3. Les BPF dans un système de gestion de la sécurité
- 1.9. Validation de nouvelles méthodes et technologies
 - 1.9.1. Validation des processus et des méthodes
 - 1.9.1.1. Supports documentaires
 - 1.9.1.2. Validation des techniques d'analyse
 - 1.9.1.3. Plan d'échantillonnage de validation
 - 1.9.1.4. Biais et précision de la méthode
 - 1.9.1.5. Détermination de l'incertitude
 - 1.9.2. Méthodes de validation
 - 1.9.2.1. Étapes de la validation de la méthode
 - 1.9.2.2. Types de processus de validation, approches
 - 1.9.2.3. Rapports de validation, résumé des données obtenues
 - 1.9.3. Analyse des causes
 - 1.9.3.1. Méthodes qualitatives: arbres de cause à effet et arbres de cause profonde
 - 1.9.3.2. Méthodes quantitatives: Diagramme de Pareto et diagrammes de dispersion
 - 1.9.4. Audits internes du système d'autocontrôle
 - 1.9.4.1. Auditeurs compétents
 - 1.9.4.2. Programme et plan d'audit
 - 1.9.4.3. Portée de l'audit
 - 1.9.4.4. Documents de référence

- 1.10. Maintien de la chaîne du froid
 - 1.10.1 La chaîne du froid et son impact sur la sécurité alimentaire
 - 1.10.2 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
 - 1.10.3 Identification des risques liés à la ligne froide

Module 2. Qualité et Gestion des aliments

- 2.1. Sécurité alimentaire et protection des consommateurs
 - 2.1.1. Définition et concepts de base
 - 2.1.2. Évolution de la sécurité et de la qualité des aliments
 - 2.1.3. Situation dans les pays en développement et les pays développés
 - 2.1.4. Principales agences et autorités chargées de la sécurité alimentaire: structures et rôles
 - 2.1.5. Fraude alimentaire et canulars alimentaires: rôle des médias
- 2.2. Installations, locaux et équipements
 - 2.2.1. Choix du site: conception et construction et matériaux
 - 2.2.2. Plan d'entretien des locaux, des installations et des équipements
 - 2.2.3. Réglementation applicable
- 2.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)
 - 2.3.1. Composants de la salissure
 - 2.3.2. Détergents et désinfectants: composition et fonctions
 - 2.3.3. Étapes du nettoyage et de la désinfection
 - 2.3.4. Programme de nettoyage et de désinfection
 - 2.3.5. Règlements en vigueur
- 2.4. Lutte contre les parasites
 - 2.4.1. Dératisation et désinsectisation (Plan D + D)
 - 2.4.2. Organismes nuisibles associés à la chaîne alimentaire
 - 2.4.3. Mesures préventives de lutte contre les parasites
 - 2.4.3.1. Pièges et trappes pour mammifères et insectes terrestres
 - 2.4.3.2. Pièges et trappes pour insectes volants
- 2.5. Plan de traçabilité et bonnes pratiques de manipulation (GMP)
 - 2.5.1. Structure d'un plan de traçabilité
 - 2.5.2. Réglementations actuelles liées à la traçabilité
 - 2.5.3. GMP associées à la transformation des aliments
 - 2.5.3.1. Manipulateurs d'aliments
 - 2.5.3.2. Exigences à respecter
 - 2.5.3.3. Plans de formation en matière d'hygiène
- 2.6. Éléments de la gestion de la sécurité alimentaire
 - 2.6.1. L'eau, élément essentiel de la chaîne alimentaire
 - 2.6.2. Agents biologiques et chimiques associés à l'eau
 - 2.6.3. Éléments quantifiables dans la qualité de l'eau, la sécurité de l'eau et l'utilisation de l'eau
 - 2.6.4. Approbation des fournisseurs
 - 2.6.4.1. Plan de contrôle des fournisseurs
 - 2.6.4.2. Réglementation associée en vigueur
 - 2.6.5. Étiquetage des denrées alimentaires
 - 2.6.5.1. Information du consommateur et étiquetage des allergènes
 - 2.6.5.2. Étiquetage des organismes génétiquement modifiés
- 2.7. Crises alimentaires et politiques associées
 - 2.7.1. Déclencheurs d'une crise alimentaire
 - 2.7.2. Portée, gestion et réponse à la crise de la sécurité alimentaire
 - 2.7.3. Systèmes de communication d'alerte
 - 2.7.4. Politiques et stratégies d'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments
- 2.8. Conception du plan HACCP
 - 2.8.1. Les lignes directrices générales à suivre pour sa mise en œuvre: Principes sur lesquels il est basé et Programme pré-requis
 - 2.8.2. Engagement de la direction
 - 2.8.3. Configuration de l'équipe cycle en HACCP
 - 2.8.4. Description du produit et identification de son utilisation prévue
 - 2.8.5. Diagrammes de flux
- 2.9. Développement du plan cycle en HACCP
 - 2.9.1. Caractérisation des points de contrôle critiques (CCP)
 - 2.9.2. Les sept principes de base du plan HACCP
 - 2.9.2.1. Identification et analyse des risques
 - 2.9.2.2. Mise en place de mesures de contrôle contre les dangers identifiés
 - 2.9.2.3. Détermination des points de contrôle critiques (CCP)
 - 2.9.2.4. Caractérisation des points de contrôle critiques
 - 2.9.2.5. Établissement de limites critiques
 - 2.9.2.6. Détermination des actions correctives
 - 2.9.2.7. Vérification du système cycle en HACCP

- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Principes de l'ISO 22000
 - 2.10.2. Objectif et champ d'application
 - 2.10.3. Situation du marché et position par rapport aux autres normes de la chaîne alimentaire
 - 2.10.4. Exigences pour son application
 - 2.10.5. Politique de gestion de la sécurité alimentaire

Module 3. Évaluation de la sécurité alimentaire

- 3.1. Évaluation de la sécurité alimentaire
 - 3.1.1. Définition des termes. Principaux concepts connexes
 - 3.1.2. Historique de la sécurité alimentaire
 - 3.1.3. Agences responsables de la gestion de la sécurité alimentaire
- 3.2. Plan en cycle HACCP
 - 3.2.1. Conditions préalables à la mise en œuvre
 - 3.2.2. Les composantes du système HACCP
 - 3.2.2.1. Analyse des risques
 - 3.2.2.2. Identification des points critiques
 - 3.2.2.3. Spécification des critères de contrôle Suivi
 - 3.2.2.4. Mesures correctives
 - 3.2.2.5. Vérification du plan
 - 3.2.2.6. Enregistrement des données
- 3.3. Hygiène de la viande et des produits carnés
 - 3.3.1. Produits à base de viande fraîche
 - 3.3.2. Produits de charcuterie crus
 - 3.3.3. Produits carnés traités thermiquement
 - 3.3.4. Application des systèmes HACCP
- 3.4. Hygiène du poisson et des produits de la pêche
 - 3.4.1. Poissons, mollusques et crustacés
 - 3.4.2. Produits de la pêche transformés
 - 3.4.3. Application des systèmes HACCP
- 3.5. Caractéristiques hygiéniques du lait et des dérivés du lait
 - 3.5.1. Caractéristiques hygiéniques du lait cru et du lait traité thermiquement
 - 3.5.2. Caractéristiques hygiéniques du lait concentré et déshydraté
 - 3.5.3. Caractéristiques hygiéniques des dérivés du lait
 - 3.5.4. Application des systèmes HACCP

- 3.6. Caractéristiques hygiéniques des autres produits d'origine animale
 - 3.6.1. Œufs et ovoproduits
 - 3.6.2. Miel
 - 3.6.3. Graisses et huiles
 - 3.6.4. Mise en œuvre du système HACCP
- 3.7. Caractéristiques hygiéniques des fruits et légumes
 - 3.7.1. Fruits et légumes frais, dérivés de fruits et légumes
 - 3.7.2. Fruits secs
 - 3.7.3. Huiles végétales
 - 3.7.4. Application des systèmes HACCP
- 3.8. Caractéristiques hygiéniques des légumineuses et des céréales
 - 3.8.1. Légumineuses et céréales
 - 3.8.2. Produits dérivés des légumineuses: farines, pain, pâtes alimentaires
 - 3.8.3. Application des systèmes HACCP
- 3.9. Caractéristiques hygiéniques de l'eau et des boissons
 - 3.9.1. Eau potable et boissons non alcoolisées
 - 3.9.2. Boissons stimulantes
 - 3.9.3. Boissons alcoolisées
 - 3.9.4. Application des systèmes HACCP
- 3.10. Caractéristiques hygiéniques des autres denrées alimentaires
 - 3.10.1. Nougats
 - 3.10.2. Plats préparés
 - 3.10.3. Aliments
 - 3.10.4. Application des systèmes HACCP



Cette certification 100% en ligne vous permettra de mettre à jour vos connaissances sur les techniques d'analyse nutritionnelle"

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

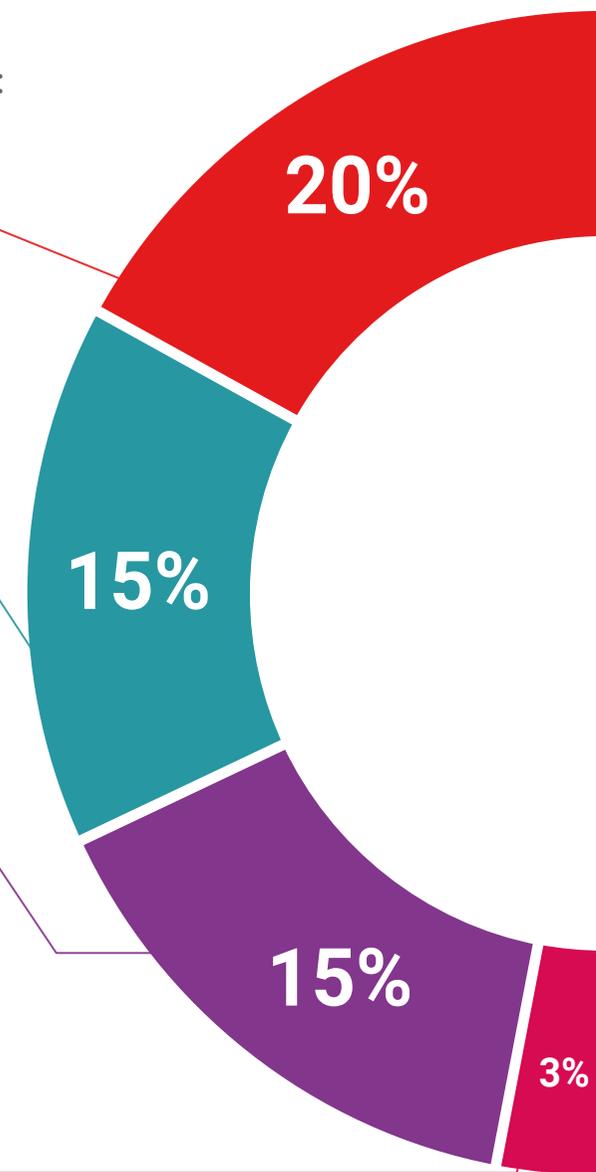
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

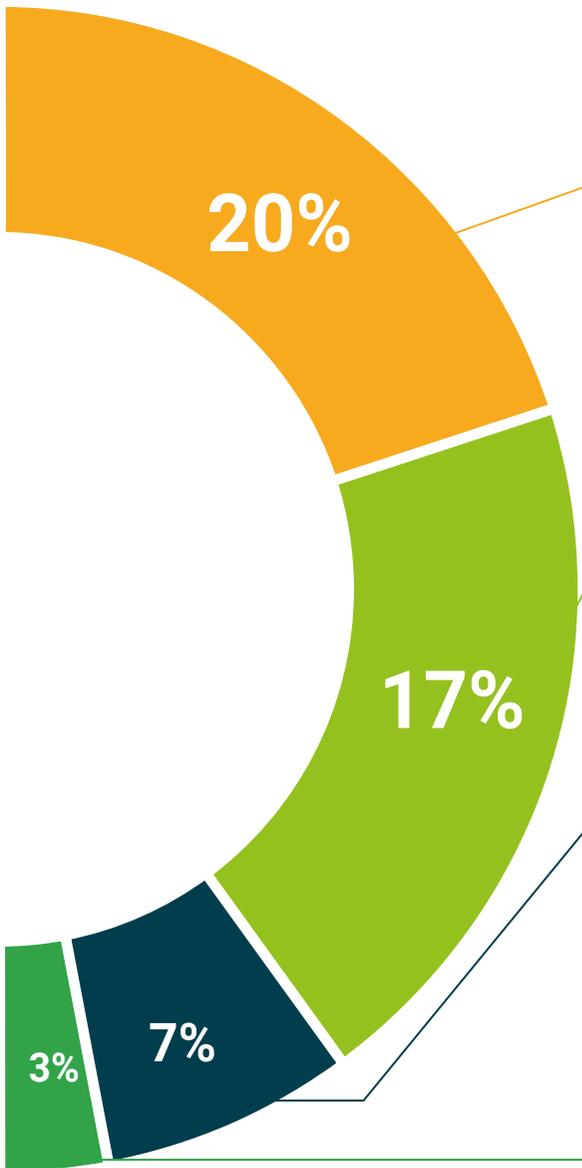
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Évaluation de la Sécurité 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.



“

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

Ce **Certificat Avancé en Gestion et Évaluation de la Sécurité Alimentaire** 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 **Certificat Avancé** délivré par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat Avancé en Gestion et Évaluation de la Sécurité 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.



Certificat Avancé
Gestion et Évaluation de
la Sécurité 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 Évaluation de
la Sécurité Alimentaire

