

# Certificat

Fabrication d'Aliments  
Équilibrés, Processus  
de Contrôle de Qualité  
et Points Critiques





## Certificat

Fabrication d'Aliments  
Équilibrés, Processus  
de Contrôle de Qualité  
et Points Critiques

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Global University
- » Accréditation: 6 ECTS
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web : [www.techtitute.com/fr/veterinaire/cours/fabrication-aliments-equilibres-processus-controle-qualite-points-critiques](http://www.techtitute.com/fr/veterinaire/cours/fabrication-aliments-equilibres-processus-controle-qualite-points-critiques)



# Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie d'étude

page 20

06

Diplôme

page 30

01

# Présentation

Ce programme détermine le processus à suivre dans la fabrication d'aliments équilibrés pour concevoir, élaborer et évaluer la fabrication de ces derniers pour les animaux, depuis la conception de la formule (régime alimentaire) jusqu'aux différents points à évaluer pour déterminer la qualité, la sécurité et le rendement d'un aliment fini pour les animaux.

Au cours de son développement, une connaissance théorique-pratique et spécialisée est abordée dans l'accomplissement d'un produit qui respecte la formulation sur papier et qui a toute la qualité et la sécurité qui permet d'obtenir le bénéfice désiré chez les animaux qui le consomment.

Un programme de grande valeur destiné aux professionnels pour actualiser et perfectionner leurs connaissances techniques et pratiques dans ce secteur. Un programme complet et efficace qui vous propulsera vers un niveau de compétence supérieur.





“

Devenez l'un des professionnels les plus demandés du moment : formez-vous avec notre programme en *Fabrication d'Aliments Équilibrés, Processus de Contrôle de Qualité et Points Critiques*”

Ce programme en Fabrication d'Aliments Équilibrés, Processus de Contrôle de Qualité et Points Critiques est unique en raison de son niveau de spécialisation et de la séquence d'apprentissage logique dans laquelle le contenu est organisé.

Son objectif ultime est de spécialiser et de mettre à jour les professionnels dans les aspects techniques et scientifiques les plus avancés de la nutrition et de l'alimentation animale.

Ces connaissances permettent d'entrer, d'établir des liens et de se spécialiser dans l'un des secteurs les plus importants de la production animale à l'heure actuelle, qui connaît une forte demande de main-d'œuvre et le plus grand besoin de spécialisation.

La population mondiale actuelle, estimée à 7,6 milliards d'habitants, devrait passer à 8,6 milliards d'ici 2030 et la nutrition animale est l'une des disciplines sollicitées pour aider à résoudre le problème de la production de protéines suffisante et économique pour nourrir cette demande croissante de manière efficace et durable.

De plus, le format innovant du programme permet aux étudiants de développer un apprentissage autonome et une gestion optimale du temps.

En bref, il s'agit d'une proposition ambitieuse, vaste, structurée et imbriquée, qui couvre tout, des principes fondamentaux et pertinents de la nutrition à la fabrication d'aliments pour animaux. Tout cela avec les caractéristiques d'un programme de haut niveau scientifique, pédagogique et technologique

Ce **Certificat en Fabrication d'Aliments Équilibrés, Processus de Contrôle de Qualité et Points Critiques** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- Dernières technologies en matière de softwares d'enseignement en ligne
- Un système d'enseignement intensément visuel, soutenu par un contenu graphique et schématique facilitant la compréhension et l'assimilation
- Développement d'études de cas présentées par des experts actifs
- Systèmes vidéo interactifs de pointe
- Enseignement basé sur la télépratique
- Systèmes de mise à jour et de recyclage continu
- Apprentissage autorégulé : compatibilité totale avec d'autres professions
- Exercices pratiques pour l'auto-évaluation et la vérification de l'apprentissage
- Des groupes de soutien et synergies éducatives: questions à l'expert, forums de discussion de connaissances
- Communication avec l'enseignant et travail de réflexion individuel
- Les contenus sont disponibles à partir de tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet
- Banques de documents justificatifs disponibles en permanence, y compris après le programme



*Rejoignez l'élite, avec cette formation très efficace formation et ouvrez de nouvelles voies à votre progression professionnelle"*

“

*Un programme qui vous permettra de travailler dans le domaine de la Nutrition et de l'Alimentation Animale avec la compétence d'un professionnel de haut niveau”*

Notre corps enseignant est composé de professionnels issus de différents domaines liés à cette spécialité. De cette manière, ils s'assurent de vous fournir l'objectif de mise à jour de la formation qu'ils visent. Une équipe pluridisciplinaire de professionnels qualifiés et expérimentés dans différents environnements, qui développeront efficacement les connaissances théoriques, mais, surtout, mettront au service du programme les connaissances pratiques issues de leur propre expérience : une des qualités différentielles de cette formation.

Cette maîtrise du sujet est complétée par l'efficacité de la conception méthodologique de ce programme. Développé par une équipe multidisciplinaire d'experts en e-learning, il intègre les dernières avancées en matière de technologie éducative. Ainsi, vous pourrez étudier avec une gamme d'outils multimédias pratiques et polyvalents qui vous donneront l'opérabilité dont vous avez besoin dans votre formation.

La conception de ce programme est basée sur l'Apprentissage Par les Problèmes: une approche qui conçoit l'apprentissage comme un processus éminemment pratique. Pour y parvenir à distance, nous utiliserons la télépratique : à l'aide d'un innovant système de vidéos interactives, et le Learning from an Expert vous acquérez les connaissances comme si vous y étiez confronté. Un concept qui vous permet d'intégrer et de consolider votre apprentissage de manière plus réaliste et permanente.

*Rejoignez l'élite grâce à cette spécialisation hautement efficace sur le plan éducatif et ouvrez de nouvelles perspectives pour votre progression professionnelle.*

*Avec l'expérience de professionnels actifs, experts en Nutrition Animale et en Médecine Vétérinaire.*



02

# Objectifs

L'objectif de ce programme est de former des professionnels hautement qualifiés pour l'expérience professionnelle. Un objectif qui se complète, par ailleurs, de manière globale, avec la promotion du développement humain qui jette les bases d'une société meilleure. Cet objectif se concrétise en aidant les professionnels de la santé à atteindre un niveau de compétence et de contrôle beaucoup plus élevé. Un objectif que vous pouvez facilement atteindre avec un programme de haute intensité et de haute précision.



“

*Si votre objectif est de réorienter vos compétences vers de nouvelles voies de réussite et de développement, ce programme est fait pour vous : une formation qui aspire à l'excellence”*



## Objectifs généraux

- Déterminer les propriétés, l'utilisation et les transformations métaboliques des nutriments en fonction des besoins nutritionnels des animaux
- Fournir des outils clairs et pratiques afin que le praticien puisse identifier et classer les différents aliments disponibles dans la région et disposer de plus d'éléments de jugement pour prendre la décision la plus appropriée en termes de coûts différentiels, Etc
- Proposer une série d'arguments techniques pour améliorer la qualité des régimes alimentaires et donc, par définition, la réponse productive (viande ou lait)
- Analyser les différents composants des matières premières ayant des effets positifs et négatifs sur l'alimentation animale et comment les animaux les utilisent pour la production de protéines animales
- Identifier et connaître les niveaux de digestibilité des différents composants nutritionnels en fonction de leur origine
- Analyser les aspects clés de la conception et de la production de régimes alimentaires (aliments pour animaux) visant à maximiser l'utilisation des nutriments par les animaux pour la production de protéines animales
- Fournir une formation spécialisée sur les besoins nutritionnels des deux principales espèces de Porcs destinées à la production de protéines animales
- Développer des connaissances spécialisées sur les besoins nutritionnels des porcs et les différentes stratégies alimentaires nécessaires pour garantir qu'ils atteignent les paramètres de bien-être et de production attendus en fonction de leur phase de production
- Fournir des connaissances théoriques et pratiques spécialisées sur la physiologie du système digestif des Ruminants
- Analyser le système digestif des ruminants et leur mode particulier d'assimilation des nutriments provenant d'aliments riches en fibres
- Analyser les principaux groupes d'additifs utilisés par l'industrie alimentaire, dans le but de garantir la qualité et la performance des différents aliments
- Analyser clairement le déroulement complet du processus de fabrication des aliments pour animaux : phases et processus auxquels les aliments sont soumis afin de garantir leur composition nutritionnelle, leur qualité et leur innocuité



## Objectifs spécifiques

---

- ♦ Déterminer les processus impliqués dans la fabrication d'aliments pour animaux
- ♦ Établir la manipulation appropriée des matières premières
- ♦ Analyser les différentes présentations des aliments pour animaux et les processus de fabrication impliqués
- ♦ Identifier les différents équipements utilisés dans la fabrication des aliments pour animaux
- ♦ Mettre en œuvre des programmes de surveillance et de contrôle aux points critiques du processus de fabrication des aliments pour animaux
- ♦ Établir l'échantillonnage et son importance dans le processus de contrôle de la qualité

“

*Une voie vers la formation et la croissance professionnelle qui vous propulsera vers une plus grande compétitivité sur le marché du travail”*

03

## Direction de la formation

Dans le cadre du concept de qualité totale de notre programme, nous sommes fiers de mettre à votre disposition un corps enseignant de haut niveau, choisi pour son expérience avérée. Des professionnels de différents domaines et compétences qui composent un ensemble multidisciplinaire complet. Une occasion unique d'apprendre des meilleurs.



66

*Un impressionnant corps enseignant, préparé par des professionnels de différents domaines d'expertise, sera votre professeur pendant votre formation: une occasion unique à ne pas manquer"*

## Direction



### **Dr Cuello Ocampo, Carlos Julio**

- Directeur Technique chez Huvepharma en Amérique Latine
- Responsable du Département Vétérinaire de Chimie Suisse Industrielle. Guayaquil, Équateur
- Responsable des Comptes Clés (KAM) chez Premex SA. Guayaquil, Équateur
- Conseiller en Nutrition chez Alternativas Agropecuarias SAS. Bogota, Colombie
- Diplôme en Médecine Vétérinaire et Zootechnie de l'Université Nationale Colombie
- Master en Production Animale avec un accent sur la Nutrition des Monogastriques
- Diplôme en Formulation de Rations pour les Espèces Productives, délivré par l'UDCA

## Professeurs

### **M. González Aliseda, Bernardo**

- Ingénieur chez Nutrave SA
- Inspecteur des routes à Queserías Entrepinares
- Assistant technique à Cascos Santaolaria
- Diplôme d'Ingénieur Agronome de l'Université Polytechnique de Madrid



“

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

04

# Structure et contenu

Le contenu de cette formation a été élaboré par les différents experts de ce programme, avec un objectif clair : faire en sorte que nos étudiants acquièrent chacune des compétences nécessaires pour devenir de véritables experts dans ce domaine.

Un programme très complet et bien structuré qui vous permettra d'atteindre les plus hauts standards de qualité et de réussite.



“

*Un programme d'enseignement très complet, structuré en unités didactiques très développées, orienté vers un apprentissage compatible avec votre vie personnelle et professionnelle”*

**Module 1.** Fabrication d'aliments équilibrés: Processus, contrôle de la qualité et points critiques

- 1.1. De la formulation à la fabrication des aliments pour animaux, les aspects à prendre en compte
  - 1.1.1. Qu'est-ce qu'une formule d'alimentation et quelles informations doit-elle contenir ?
  - 1.1.2. Comment lire et analyser une formule d'aliment équilibré
  - 1.1.3. Préparation des Matières Premières et des Additifs
  - 1.1.4. Préparation des équipements
  - 1.1.5. Analyse de Base des coûts dans la fabrication d'aliments équilibrés pour animaux
- 1.2. Stockage des céréales
  - 1.2.1. Processus de réception des matières premières
  - 1.2.2. Échantillonnage des matières premières
  - 1.2.3. Analyse base à la réception
  - 1.2.4. Types et caractéristiques de stockage
- 1.3. Stockage de liquides et de Sous-produits d'origine animale
  - 1.3.1. Produits liquides et caractéristiques de manipulation et de stockage
  - 1.3.2. Dosage des produits liquides
  - 1.3.3. Règles de stockage et de contrôle des sousproduits animaux
- 1.4. Étapes du processus de fabrication des aliments pour animaux
  - 1.4.1. Pesée
  - 1.4.2. Broyage
  - 1.4.3. Mélange
  - 1.4.4. Ajout de liquides
  - 1.4.5. Conditionnement
  - 1.4.6. Granulation
  - 1.4.7. Refroidissement
  - 1.4.8. Emballage
  - 1.4.9. Autres processus
- 1.5. Broyage et conséquences nutritionnelles
  - 1.5.1. Objectif du broyage
  - 1.5.2. Types de moulins
  - 1.5.3. Efficacité du broyage
  - 1.5.4. Importance de la taille des particules
  - 1.5.5. Effets de la taille des particules sur les performances zootechniques des volailles et des porcs





- 1.6. Mélange, uniformité et conséquences nutritionnelles
  - 1.6.1. Types et caractéristiques des mélangeurs
  - 1.6.2. Les étapes du processus de mélange
  - 1.6.3. Importance du processus de mélange
  - 1.6.4. Coefficient de variation du mélange et méthodologie
  - 1.6.5. Effets d'un mauvais mélange sur les performances des animaux
- 1.7. Granulation, qualité et conséquences nutritionnelles
  - 1.7.1. Objectif de la Granulation
  - 1.7.2. Phases du processus de Granulation
  - 1.7.3. Types de granulés
  - 1.7.4. Facteurs affectant et favorisant l'exécution du processus
  - 1.7.5. Qualité des granulés et effets sur les performances d'élevage
- 1.8. Autres machines et équipements utilisés dans l'industrie de l'alimentation animale
  - 1.8.1. Sondes d'échantillonnage
  - 1.8.2. Découpage
  - 1.8.3. Humidimètres
  - 1.8.4. Tamisage ou dépoussiérage
  - 1.8.5. Tables densimétriques
  - 1.8.6. Trémie de pesée
  - 1.8.7. Doseurs de moulin
  - 1.8.8. Applications post-granulés
  - 1.8.9. Systèmes de surveillance
- 1.9. Formes et Types d'aliments pour animaux proposés par les usines d'aliments pour animaux
  - 1.9.1. Aliments en farine
  - 1.9.2. Aliments en granulés
  - 1.9.3. Aliments extrudés
  - 1.9.4. Aliments humides
- 1.10. Programmes de contrôle de la qualité et points de contrôle critiques
  - 1.10.1. Gestion de la qualité en usine
  - 1.10.2. Bonnes pratiques de fabrication des aliments
  - 1.10.3. Contrôle de la qualité des matières premières
  - 1.10.4. Processus de production et produit fini
  - 1.10.5. Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques (HACCP)

05

# Méthodologie d'étude

TECH est la première université au monde à combiner la méthodologie des **case studies** avec **Relearning**, un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition guidée.

Cette stratégie d'enseignement innovante est conçue pour offrir aux professionnels la possibilité d'actualiser leurs connaissances et de développer leurs compétences de manière intensive et rigoureuse. Un modèle d'apprentissage qui place l'étudiant au centre du processus académique et lui donne le rôle principal, en s'adaptant à ses besoins et en laissant de côté les méthodologies plus conventionnelles.



“

TECH vous prépare à relever de nouveaux défis  
dans des environnements incertains et à réussir  
votre carrière”

## L'étudiant: la priorité de tous les programmes de TECH

Dans la méthodologie d'étude de TECH, l'étudiant est le protagoniste absolu.

Les outils pédagogiques de chaque programme ont été sélectionnés en tenant compte des exigences de temps, de disponibilité et de rigueur académique que demandent les étudiants d'aujourd'hui et les emplois les plus compétitifs du marché.

Avec le modèle éducatif asynchrone de TECH, c'est l'étudiant qui choisit le temps qu'il consacre à l'étude, la manière dont il décide d'établir ses routines et tout cela dans le confort de l'appareil électronique de son choix. L'étudiant n'a pas besoin d'assister à des cours en direct, auxquels il ne peut souvent pas assister. Les activités d'apprentissage se dérouleront à votre convenance. Vous pouvez toujours décider quand et où étudier.

“

*À TECH, vous n'aurez PAS de cours en direct  
(auxquelles vous ne pourrez jamais assister)"*



### Les programmes d'études les plus complets au niveau international

TECH se caractérise par l'offre des itinéraires académiques les plus complets dans l'environnement universitaire. Cette exhaustivité est obtenue grâce à la création de programmes d'études qui couvrent non seulement les connaissances essentielles, mais aussi les dernières innovations dans chaque domaine.

Grâce à une mise à jour constante, ces programmes permettent aux étudiants de suivre les évolutions du marché et d'acquérir les compétences les plus appréciées par les employeurs. Ainsi, les diplômés de TECH reçoivent une préparation complète qui leur donne un avantage concurrentiel significatif pour progresser dans leur carrière.

De plus, ils peuvent le faire à partir de n'importe quel appareil, PC, tablette ou smartphone.

“

*Le modèle de TECH est asynchrone, de sorte que vous pouvez étudier sur votre PC, votre tablette ou votre smartphone où vous voulez, quand vous voulez et aussi longtemps que vous le voulez”*

## Case studies ou Méthode des cas

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé par les meilleures écoles de commerce du monde. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, sa fonction était également de leur présenter des situations réelles et complexes. De cette manière, ils pouvaient prendre des décisions en connaissance de cause et porter des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. Elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard en 1924.

Avec ce modèle d'enseignement, ce sont les étudiants eux-mêmes qui construisent leurs compétences professionnelles grâce à des stratégies telles que *Learning by doing* ou le *Design Thinking*, utilisées par d'autres institutions renommées telles que Yale ou Stanford.

Cette méthode orientée vers l'action sera appliquée tout au long du parcours académique de l'étudiant avec TECH. Vous serez ainsi confronté à de multiples situations de la vie réelle et devrez intégrer des connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre vos idées et vos décisions. Il s'agissait de répondre à la question de savoir comment ils agiraient lorsqu'ils seraient confrontés à des événements spécifiques complexes dans le cadre de leur travail quotidien.



## Méthode Relearning

Chez TECH, les case studies sont complétées par la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le *Relearning*.

Cette méthode s'écarte des techniques d'enseignement traditionnelles pour placer l'apprenant au centre de l'équation, en lui fournissant le meilleur contenu sous différents formats. De cette façon, il est en mesure de revoir et de répéter les concepts clés de chaque matière et d'apprendre à les appliquer dans un environnement réel.

Dans le même ordre d'idées, et selon de multiples recherches scientifiques, la répétition est le meilleur moyen d'apprendre. C'est pourquoi TECH propose entre 8 et 16 répétitions de chaque concept clé au sein d'une même leçon, présentées d'une manière différente, afin de garantir que les connaissances sont pleinement intégrées au cours du processus d'étude.

*Le Relearning vous permettra d'apprendre plus facilement et de manière plus productive tout en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant des opinions: une équation directe vers le succès.*



## Un Campus Virtuel 100% en ligne avec les meilleures ressources didactiques

Pour appliquer efficacement sa méthodologie, TECH se concentre à fournir aux diplômés du matériel pédagogique sous différents formats: textes, vidéos interactives, illustrations et cartes de connaissances, entre autres. Tous ces supports sont conçus par des enseignants qualifiés qui axent leur travail sur la combinaison de cas réels avec la résolution de situations complexes par la simulation, l'étude de contextes appliqués à chaque carrière professionnelle et l'apprentissage basé sur la répétition, par le biais d'audios, de présentations, d'animations, d'images, etc.

Les dernières données scientifiques dans le domaine des Neurosciences soulignent l'importance de prendre en compte le lieu et le contexte d'accès au contenu avant d'entamer un nouveau processus d'apprentissage. La possibilité d'ajuster ces variables de manière personnalisée aide les gens à se souvenir et à stocker les connaissances dans l'hippocampe pour une rétention à long terme. Il s'agit d'un modèle intitulé *Neurocognitive context-dependent e-learning* qui est sciemment appliqué dans le cadre de ce diplôme universitaire.

D'autre part, toujours dans le but de favoriser au maximum les contacts entre mentors et mentorés, un large éventail de possibilités de communication est offert, en temps réel et en différé (messagerie interne, forums de discussion, service téléphonique, contact par courrier électronique avec le secrétariat technique, chat et vidéoconférence).

De même, ce Campus Virtuel très complet permettra aux étudiants TECH d'organiser leurs horaires d'études en fonction de leurs disponibilités personnelles ou de leurs obligations professionnelles. De cette manière, ils auront un contrôle global des contenus académiques et de leurs outils didactiques, mis en fonction de leur mise à jour professionnelle accélérée.

“

*Le mode d'étude en ligne de ce programme vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps"*

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

1. Les étudiants qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale au moyen d'exercices pour évaluer des situations réelles et appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques ce qui permet à l'étudiant de mieux s'intégrer dans le monde réel.
3. L'assimilation des idées et des concepts est rendue plus facile et plus efficace, grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité.
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.



## La méthodologie universitaire la mieux évaluée par ses étudiants

Les résultats de ce modèle académique innovant sont visibles dans les niveaux de satisfaction générale des diplômés de TECH.

L'évaluation par les étudiants de la qualité de l'enseignement, de la qualité du matériel, de la structure du cours et des objectifs est excellente. Il n'est pas surprenant que l'institution soit devenue l'université la mieux évaluée par ses étudiants selon l'indice global score, obtenant une note de 4,9 sur 5.

*Accédez aux contenus de l'étude depuis n'importe quel appareil disposant d'une connexion Internet (ordinateur, tablette, smartphone) grâce au fait que TECH est à la pointe de la technologie et de l'enseignement.*

*Vous pourrez apprendre grâce aux avantages offerts par les environnements d'apprentissage simulés et à l'approche de l'apprentissage par observation: le Learning from an expert.*

Ainsi, le meilleur matériel pédagogique, minutieusement préparé, sera disponible dans le cadre de ce programme:



#### Matériel didactique

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

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel afin de mettre en place notre mode de travail en ligne, avec les dernières techniques qui nous permettent de vous offrir une grande qualité dans chacune des pièces que nous mettrons à votre service.



#### Pratique des aptitudes et des compétences

Vous effectuerez des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Pratiques et dynamiques permettant d'acquérir et de développer les compétences et les capacités qu'un spécialiste doit acquérir dans le cadre de la mondialisation dans laquelle nous vivons.



#### Résumés interactifs

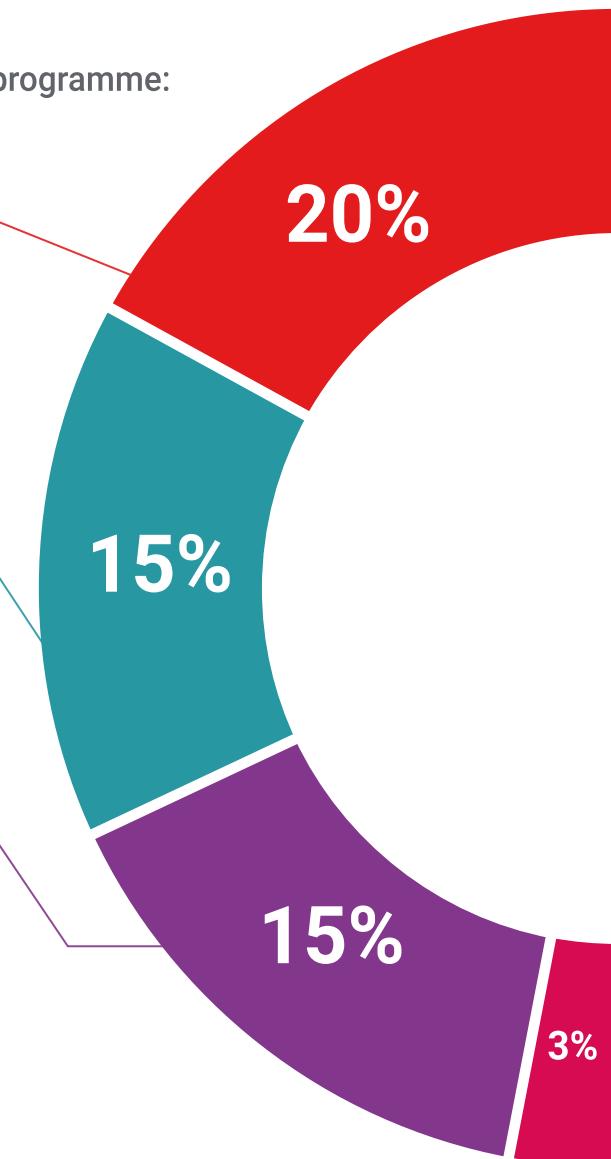
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias qui incluent de l'audio, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

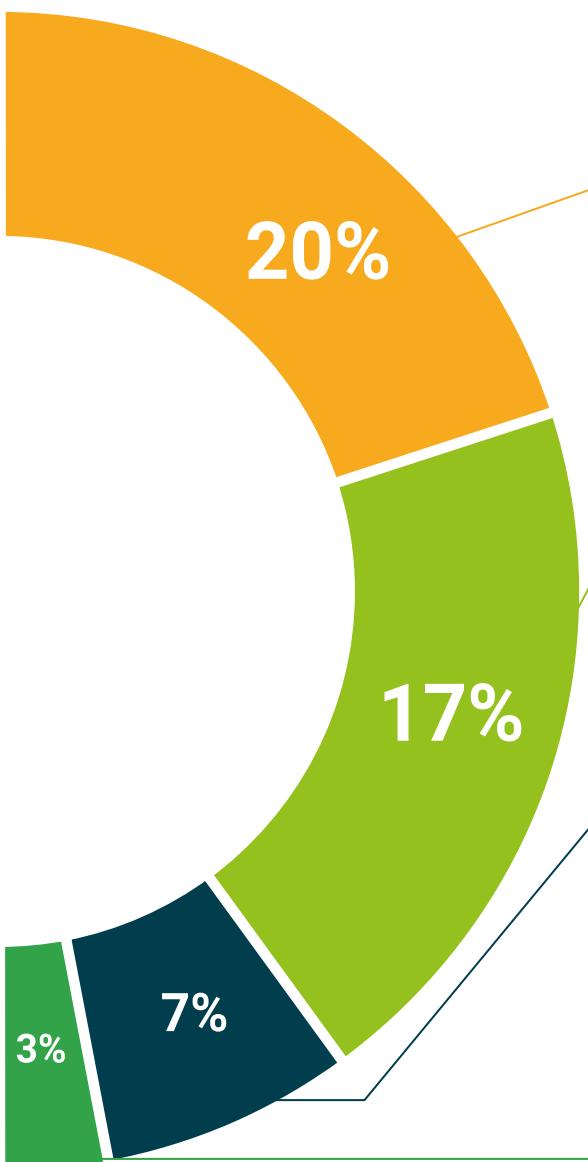
Ce système éducatif unique de présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus, guides internationaux, etc... Dans notre bibliothèque virtuelle, vous aurez accès à tout ce dont vous avez besoin pour compléter votre formation.





#### Case Studies

Vous réaliserez une sélection des meilleures *case studies* dans le domaine. Des cas présentés, analysés et encadrés par les meilleurs spécialistes internationaux.



#### Testing & Retesting

Nous évaluons et réévaluons périodiquement vos connaissances tout au long du programme. Nous le faisons sur 3 des 4 niveaux de la Pyramide de Miller.



#### Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode *Learning from an Expert* permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire, puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de décisions difficiles.



#### Guides d'action rapide

TECH propose les contenus les plus pertinents du programme sous forme de fiches 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 en Fabrication d'Aliments Équilibrés, Processus de Contrôle de Qualité et Points Critiques garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat délivré par TECH Global University.



66

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

Ce programme vous permettra d'obtenir votre diplôme propre de **Certificat en Fabrication d'Aliments Équilibrés, Processus de Contrôle de Qualité et Points Critiques** approuvé par **TECH Global University**, la plus grande Université numérique du monde.

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

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

Diplôme: **Certificat en Fabrication d'Aliments Équilibrés, Processus de Contrôle de Qualité et Points Critiques**

Modalité: **en ligne**

Durée: **6 semaines**

Accréditation: **6 ECTS**



\*Apostille de La Haye. Dans le cas où l'étudiant demande que son diplôme sur papier soit obtenu avec l'Apostille de La Haye, TECH Global University prendra les mesures appropriées pour l'obtenir, moyennant un supplément.



**Certificat**  
Fabrication d'Aliments  
Équilibrés, Processus  
de Contrôle de Qualité  
et Points Critiques

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Global University
- » Accréditation: 6 ECTS
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

# Certificat

## Fabrication d'Aliments Équilibrés, Processus de Contrôle de Qualité et Points Critiques



**tech** global  
university