

Certificat

Validation des Méthodologies
Appliquées aux Projets de R+D+I



Certificat

Validation des Méthodologies Appliquées aux Projets de R+D+I

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès web: www.techtitute.com/fr/veterinaire/cours/validation-methodologies-appliquees-projets-rdi

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 20

06

Diplôme

page 28

01

Présentation

La sécurité alimentaire vétérinaire est essentielle pour contrôler la qualité des produits que nous consommons, il est donc nécessaire d'accroître les connaissances dans ce domaine. TECH présente une formation complète aux méthodologies appliquées aux projets de R+D+I. Les étudiants peuvent profiter de cette opportunité et acquérir des connaissances solides dans ce domaine qui leur permettront de devenir des professionnels accomplis.



“

Ce Certificat est la meilleure option que vous puissiez trouver pour vous spécialiser dans la validation des méthodologies appliquées aux projets de R+D+I”

Le diplôme en validation des méthodologies appliquées aux projets de R+D+I de TECH est le plus complet parmi ceux proposés dans les universités à l'heure actuelle.

Ce Certificat 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.

Il identifie également 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 des aliments.

Il aborde également les programmes de "pré-requis spécifiques" qui sous-tendent la bonne gestion des points de contrôle critiques. Il analyse la "cause profonde" à l'aide de méthodes qualitatives et quantitatives efficaces pour traiter les déviations des audits internes, des inspections, des plaintes et des déviations internes, afin de fournir des données objectives pour la validation des contrôles effectués.

D'autre part, les étudiants apprendront également la mise en œuvre et le développement de projets de R+D dans le domaine alimentaire. À cette fin, les systèmes de soutien économique pour la réalisation des projets, les conditions juridiques et, surtout, la méthodologie pour le fonctionnement des projets en termes de planification, de disponibilité des ressources, de contrôle et de suivi sont définis.

L'adaptation au travail de projet dans l'environnement alimentaire est d'une grande importance pour mener à bien l'innovation, le développement de nouveaux produits ou l'amélioration des conditions de sécurité alimentaire et de l'utilisation des produits et ingrédients alimentaires utilisés.

Les conférenciers de ce Cours. sont des professeurs d'université et des professionnels de diverses disciplines 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, de la contamination intentionnelle et de la fraude, des schémas réglementaires pour la certification de la sécurité alimentaire (*Food Safety/ Food Integrity*) et la traçabilité (*Food Defence y Food 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 de mise en œuvre 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 sujet spécifique, qui font face à de nouveaux défis chaque jour.

Ce **Certificat en Validation des Méthodologies Appliquées aux Projets de R+D+I** contient le programme scientifique plus complet et le plus à jour du marché. Les caractéristiques les plus importantes du programme sont:

- ♦ Le développement d'études de cas présentées par des experts en sécurité alimentaire
- ♦ Le contenu graphique, schématique et éminemment pratique du programme fournit des informations scientifiques et pratiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- ♦ Nouveautés en Validation des Méthodologies Appliquées aux Projets de R+D+I
- ♦ Des exercices pratiques où le processus d'auto-évaluation peut être réalisé pour améliorer l'apprentissage
- ♦ Elle met l'accent sur les méthodologies innovantes en Validation des Méthodologies Appliquées aux Projets de R+D+I
- ♦ 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



Ne laissez pas passer l'opportunité de vous spécialiser avec nous. C'est l'occasion idéale de faire progresser votre carrière”

“

Ce Certificat est le meilleur investissement que vous puissiez faire dans le choix d'un programme de remise à niveau pour actualiser vos connaissances en Validation des Méthodologies Appliquées aux Projets de R+D+I”

Son corps enseignant comprend des professionnels du domaine de la sécurité alimentaire vétérinaire, 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 basée sur l'apprentissage par problèmes, dans lequel le spécialiste doit essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent. À cette fin, le professionnel sera assisté d'un nouveau système vidéo interactif développé par des experts reconnus et expérimentés en Validation des Méthodologies Appliquées aux Projets de R+D+I.

Cette formation dispose du meilleur matériel didactique et technologie éducative, ce qui vous permettra d'étudier d'une manière contextuelle qui facilitera votre apprentissage.

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



02 Objectifs

Ce **Certificat en Validation des Méthodologies Appliquées aux Projets de R+D+I** et vise à faciliter la performance du professionnel avec les derniers avancées les plus innovants du secteur.





“

Grâce à ce Certificat, vous constaterez que vous progresserez chaque jour dans votre profession”



Objectifs généraux

- ◆ Déterminer les points de contrôle critiques
- ◆ Disposer d'outils pour la validation des CCP
- ◆ Analyser les concepts de surveillance, de vérification et de validation des processus
- ◆ Améliorer la gestion des incidents, des plaintes et des audits internes
- ◆ Déterminer le fonctionnement des systèmes de R+D+I dans le domaine du développement de nouveaux produits et procédés dans l'environnement alimentaire
- ◆ Analyser le système de R+D+I et l'utilisation des outils de planification, de gestion, d'évaluation, de protection des résultats et de diffusion de la R+D+I alimentaire
- ◆ Développer des connaissances qui fournissent une base ou une opportunité pour le développement et/ou la mise en œuvre d'idées, dans un contexte de recherche et de développement qui permet de transmettre les résultats au secteur productif



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





Objectifs spécifiques

- ◆ Comprendre les principales différences entre les points de contrôle et les points de contrôle critiques
- ◆ Développer des programmes préalables et des tableaux de bord pour l'assurance de la sécurité alimentaire
- ◆ Appliquer les audits internes, les plaintes ou les événements 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 une capacité de résolution avec une analyse des causes profondes et la mise en œuvre 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
- ◆ Mettre en place les systèmes de R+D+I qui permettent le développement d'aliments et d'ingrédients nouveaux, notamment en ce qui concerne les questions de sécurité alimentaire, afin de pouvoir aborder la recherche, le développement et l'innovation dans le domaine des aliments et ingrédients nouveaux
- ◆ Compiler les sources de financement des activités de R+D+I dans le développement de nouveaux produits alimentaires pour répondre aux différentes stratégies d'innovation dans l'industrie alimentaire
- ◆ Analyser les moyens d'accéder aux sources d'information publiques et privées dans les domaines scientifique et technique, économique et juridique pour la planification d'un projet de R+D+I
- ◆ Développer des méthodologies pour la planification et la gestion de projets, la présentation de rapports de contrôle et le suivi des résultats
- ◆ Évaluer les systèmes de transfert de technologie qui permettent de transférer les résultats de la R+D+I vers l'environnement productif
- ◆ Analyser la mise en œuvre des projets une fois leur phase documentaire achevée

03

Direction de la formation

Le corps enseignant du programme comprend des experts de premier plan en Sécurité Alimentaire Vétérinaire qui apportent l'expérience de leur travail. Par ailleurs, d'autres experts au prestige reconnu participent à sa conception et à son élaboration, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire.





“

Notre équipe pédagogique , spécialistes en sécurité alimentaire, vous aidera à réussir dans votre profession"

Directeur invité international

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. Donaghy, John

- 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



Dr Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Docteur en Chimie Agricole et Bromatologie, Université Autonome de Madrid
- ♦ Master en Biotechnologie Alimentaire (MBTA)
- ♦ Ingénieur en Alimentation, diplômée en Sciences et Technologies de l'Alimentation (CYTA)
- ♦ Experte en Gestion de la Qualité des Aliments ISO 22000
- ♦ Enseignante spécialisée en Qualité et Sécurité Alimentaire, Centre de Formation de Mercamadrid (CFM)



Professeurs

Dr Rendueles de la Vega, Manuel

- ◆ Docteur en Génie Chimique, Professeur de Génie Chimique (Université d'Oviedo)
- ◆ Coordinateur du Master en Biotechnologie Alimentaire de l'Université d'Oviedo depuis 2013
- ◆ Chercheur principal dans trois projets du plan national de R+D. Depuis 2004

Mme Aranda Rodrigo, Eloísa

- ◆ Diplômée en Sciences et Technologies de l'Alimentation
- ◆ Développe son activité dans l'environnement de 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

Mme Montes Luna, Marifé

- ◆ Directrice Technique chez Qualitatus (logiciel de gestion de la sécurité alimentaire)
- ◆ Diplôme de Médecine et Chirurgie de l'Université de Córdoba
- ◆ Programme Intensif de Gestion des Entreprises Pide à l'Institut international de San Telmo
- ◆ Cours de troisième cycle en A.P.P.C.C. à l'Université de Salamanque

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 Vétérinaire.





“

Bienvenue au programme éducatif le plus complet et le plus récent du marché. Formez-vous avec nous et améliorez vos compétences"

Module 1 Validation de nouvelles méthodologies et de nouveaux processus

- 1.1. Points de contrôle critiques
 - 1.1.1. Dangers importants
 - 1.1.2. Programmes pré-requis
 - 1.1.3. Tableau de bord des points de contrôle critiques
- 1.2. Vérification d'un système d'autocontrôle
 - 1.2.1. Audits internes
 - 1.2.2. Examen des dossiers historiques et des tendances
 - 1.2.3. Plaintes des clients
 - 1.2.4. Détection d'incidents internes
- 1.3. Suivi, validation et vérification des points de contrôle
 - 1.3.1. Techniques de surveillance ou de contrôle
 - 1.3.2. Validation des contrôles
 - 1.3.3. Vérification de l'efficacité
- 1.4. Validation des processus et des méthodes
 - 1.4.1. Supports documentaires
 - 1.4.2. Validation des techniques d'analyse
 - 1.4.3. Plan d'échantillonnage de validation
 - 1.4.4. Biais et précision de la méthode
 - 1.4.5. Détermination de l'incertitude
- 1.5. Méthodes de validation
 - 1.5.1. Étapes de la validation de la méthode
 - 1.5.2. Types de processus de validation, approches
 - 1.5.3. Rapports de validation, résumé des données obtenues
- 1.6. Gestion des incidents et des déviations
 - 1.6.1. Formation de l'équipe de travail
 - 1.6.2. Description du problème
 - 1.6.3. Détermination de la cause première
 - 1.6.4. Actions correctives et préventives
 - 1.6.5. Vérification de l'efficacité
- 1.7. L'analyse des causes profondes et ses méthodes
 - 1.7.1. Analyse des causes : méthodes qualitatives
 - 1.7.1.1. Arbre des causes profondes
 - 1.7.1.2. Pourquoi ?
 - 1.7.1.3. Cause et effet
 - 1.7.1.4. Diagramme d'Ishikawa
 - 1.7.2. Analyse des causes : méthodes quantitatives
 - 1.7.2.1. Modèle de collecte de données
 - 1.7.2.2. Diagramme de Pareto
 - 1.7.2.3. Diagrammes de dispersion
 - 1.7.2.4. Histogrammes
- 1.8. Gestion des plaintes
 - 1.8.1. Collecte de données sur les demandes d'indemnisation
 - 1.8.2. Enquête et action
 - 1.8.3. Préparation du rapport technique
 - 1.8.4. Analyse des tendances des plaintes
- 1.9. Audits internes du système d'autocontrôle
 - 1.9.1. Auditeurs compétents
 - 1.9.2. Programme et plan d'audit
 - 1.9.3. Portée de l'audit
 - 1.9.4. Documents de référence
- 1.10. Exécution d'audits internes
 - 1.10.1. Réunion d'ouverture
 - 1.10.2. Évaluation du système
 - 1.10.3. Déviations de l'audit interne
 - 1.10.4. Réunion de clôture
 - 1.10.5. Évaluation et suivi de l'efficacité de la fermeture des déviations

Module 2. Développement, coordination et mise en œuvre de projets de R+D+I

- 2.1. Innovation et compétitivité dans le secteur alimentaire
 - 2.1.1. Analyse du secteur alimentaire
 - 2.1.2. Innovation dans les processus, les produits et la gestion
 - 2.1.3. Contraintes réglementaires pour la commercialisation des nouveaux aliments
- 2.2. Le système de R+D
 - 2.2.1. Recherche publique et privée
 - 2.2.2. Programmes régionaux et locaux de soutien aux entreprises
 - 2.2.3. Plans nationaux de R+D+I
 - 2.2.4. Programmes internationaux
 - 2.2.5. Organismes de promotion de la recherche
- 2.3. Projets de R+D+I
 - 2.3.1. Programmes d'aide à la R+D+I
 - 2.3.2. Types de projets
 - 2.3.3. Types de financement
 - 2.3.4. Évaluation, suivi et contrôle des projets
- 2.4. Production scientifique et technologique
 - 2.4.1. Publication, dissémination et diffusion des résultats de la recherche
 - 2.4.2. Recherche fondamentale/recherche appliquée
 - 2.4.3. Sources d'information privées
- 2.5. Transfert de technologie
 - 2.5.1. Protection de la propriété industrielle. Brevets
 - 2.5.2. Contraintes réglementaires sur le transfert de technologie dans le secteur alimentaire
 - 2.5.3. *European Food Safety Authority* (EFSA)
 - 2.5.4. *Food and Drug Administration* (FDA)
 - 2.5.5. Agences nationales. Exemple : Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition (AESAN)
- 2.6. Planification des projets de R+D+I
 - 2.6.1. Structure de répartition du travail
 - 2.6.2. Répartition des ressources
 - 2.6.3. Priorité des tâches
 - 2.6.4. Méthode du diagramme de Gantt
 - 2.6.5. Méthodes et systèmes de planification à support numérique

- 2.7. Développement documentaire des projets de R+D+I
 - 2.7.1. Études préliminaires
 - 2.7.2. Remise des rapports d'activité
 - 2.7.3. Élaboration du rapport de projet
- 2.8. Mise en œuvre du projet
 - 2.8.1. *Checklist*
 - 2.8.2. Produits livrables
 - 2.8.3. Contrôle de l'évolution du projet
- 2.9. Réalisation et validation du projet
 - 2.9.1. Normes ISO pour la gestion de projets de R+D+I
 - 2.9.2. Achèvement de la phase de projet
 - 2.9.3. Analyse des résultats et de la faisabilité
- 2.10. Mise en œuvre des projets de R+D+I développés
 - 2.10.1. Gestion des achats
 - 2.10.2. Validation du fournisseur
 - 2.10.3. Validation et vérification du projet



Cette formation vous permettra de faire progresser votre carrière de manière confortable"

05

Méthodologie

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

Ce système d'enseignement est utilisé, par exemple, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que le ***New England Journal of Medicine.***





“

Découvrez le Relearning, un système qui abandonne l'apprentissage linéaire conventionnel pour vous emmener à travers des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui s'est avérée extrêmement efficace, en particulier dans les matières qui nécessitent une mémorisation"

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Face à une situation 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, enfin, résoudre la situation. Il existe de nombreuses preuves scientifiques de l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, vous ferez l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui révolutionne 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 conditions réelles de la pratique professionnelle vétérinaire.

“

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 vétérinaires 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. 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 vétérinaire, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps consacré au travail sur le cours.



Relearning Methodology

TECH renforce l'utilisation de la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: Relearning.

Cette université est la première au monde à combiner des études de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque leçon, ce qui constitue une véritable révolution par rapport à la simple étude et analyse de cas.



Le vétérinaire apprendra par le biais de cas réels et de la résolution de 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.

Cette méthodologie a permis de former plus de 65.000 vétérinaires 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 des 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 en ligne. 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.



Les dernières techniques et procédures en vidéo

À TECH, nous vous rapprochons des dernières techniques, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures vétérinaires actuelles. 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

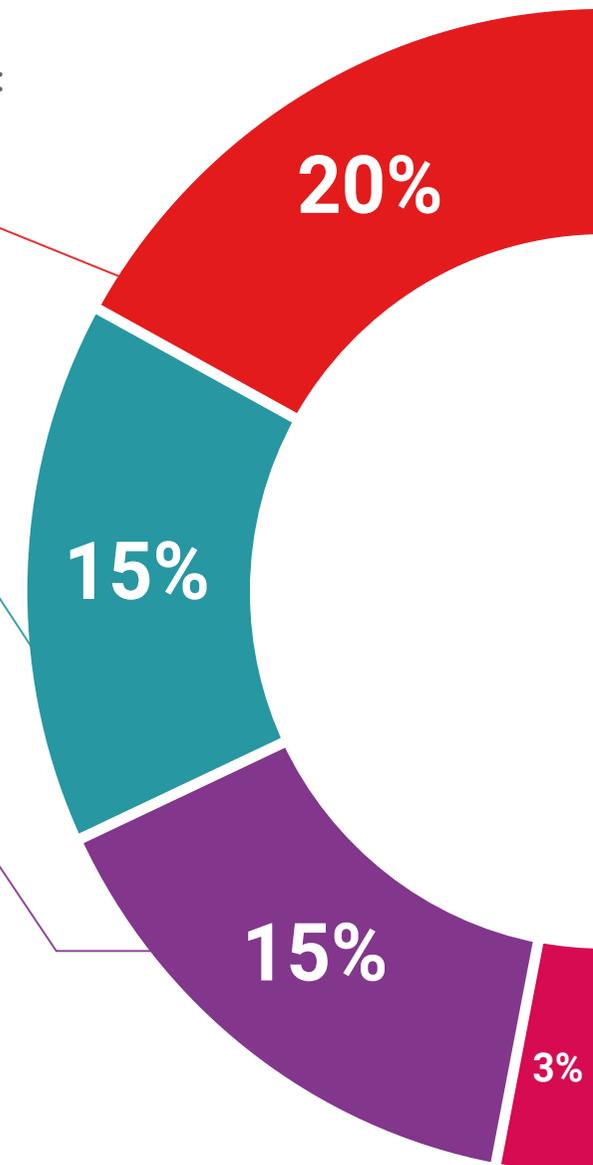
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

Ce système éducatif unique pour 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 en Validation des Méthodologies Appliquées aux Projets de R+D+I garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un Certificat délivré par TECH Université Technologique.





*Réussissez ce programme et recevez votre
Certificat sans avoir à vous déplacer ou à
passer par des procédures lourdes"*

Ce Certificat en Validation des Méthodologies Appliquées aux Projets de R+D+I contient le programme scientifique plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi les évaluations, l'étudiant, recevra par courrier postal * avec accusé de réception le diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le Certificat délivré par **TECH Université Technologique** exprimera la qualification obtenue dans le diplôme, et répondra aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme : **Certificat en Validation des Méthodologies Appliquées aux Projets de R+D+I**

N.º d'Heures Officielles : **300 h.**



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

tech université
technologique

Certificat

Validation des Méthodologies Appliquées aux Projets de R+D+I

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Validation des Méthodologies
Appliquées aux Projets de R+D+I

