

Certificat Avancé

Gestion Intégrale de la Sécurité
de l'Industrie des Aliments et
des Boissons





Certificat Avancé Gestion Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/veterinaire/diplome-universite/diplome-universite-gestion-integrale-securite-industrie-aliments-boissons

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 18

05

Méthodologie

page 24

06

Diplôme

page 32

01

Présentation

La sécurité alimentaire est nécessaire pour respecter les normes de qualité et de sécurité des produits que nous consommons et pour éviter les dangers pour les citoyens.

L'étudiant peut profiter de cette opportunité et acquérir de solides connaissances dans ce domaine qui lui permettront de devenir un professionnel accompli.



“

Rejoignez notre équipe d'étudiants et devenez les meilleurs dans votre profession pour garantir la sécurité alimentaire dès la production primaire"

Le Certificat Avancé en Gestion Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons de TECH Université Technologique est la formation de troisième cycle la plus complète proposée actuellement dans les universités car elle vise la gestion intégrale de la sécurité alimentaire.

La législation alimentaire est un aspect très important en tant qu'étape préalable à la commercialisation de tout produit dérivé de l'industrie alimentaire. C'est pourquoi ce Certificat Avancé offre aux étudiants une large connaissance des réglementations actuelles concernant la qualité et la sécurité des aliments, tant au niveau national qu'international.

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

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

Les enseignants de ce Certificat Avancé 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 et 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 Avancé en Gestion Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons** contient le programme éducatif le plus complet et le plus à jour. Les caractéristiques les plus remarquables de la formation 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
- ◆ Nouvelles sur la Gestion Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons
- ◆ Exercices pratiques permettant de réaliser le processus d'auto-évaluation afin d'améliorer
- ◆ Elle met l'accent sur les méthodologies innovantes en matière de Gestion Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons
- ◆ Leçons théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- ◆ La possibilité d'accéder au contenu à partir de n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Ne manquez pas l'occasion d'étudier avec nous ce Certificat Avancé en Gestion Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons. C'est l'occasion idéale de faire progresser votre carrière"

“

Ce Certificat Avancé est le meilleur investissement que vous puissiez faire dans le choix d'un programme de remise à niveau pour actualiser vos connaissances en Gestion Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons"

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. Pour cela, le professionnel aura l'aide d'un système innovant de vidéos interactives réalisées par des experts renommés en Gestion Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons, une grande expérience.

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

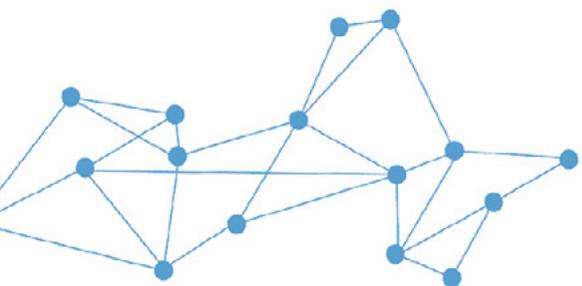
Ce vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel. Vous choisissez quand et où vous voulez étudier, car le programme est 100 % en ligne.



02 Objectifs

Ce Certificat Avancé en Gestion Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons dans le et vise à faciliter la performance du professionnel avec les derniers avancées les plus innovants du secteur.





HACCP

“

C'est la meilleure option pour connaître les dernières avancées en matière de sécurité alimentaire”



Objectifs généraux

- Analyser les principes de la législation alimentaire, au niveau national et international, et son évolution jusqu'à aujourd'hui
- Analyser les compétences en matière de législation alimentaire afin d'exercer les fonctions correspondantes dans l'industrie alimentaire
- Évaluer les procédures et les mécanismes d'action de l'industrie alimentaire
- Développer les bases de l'application de la législation au développement des produits de l'industrie alimentaire
- Étayer les concepts les plus importants en matière de sécurité alimentaire
- Définir le concept de risque et d'évaluation du risque
- Appliquer ces principes à l'élaboration d'un plan de gestion de la sécurité
- Concrétiser les principes du plan HACCP
- Définir les principes d'un processus de certification
- Développer le concept de certification des bonnes pratiques
- Analyser les principaux modèles de certification internationale pour la gestion de la sécurité des aliments dans l'industrie alimentaire

“

*Une expérience éducative
unique, clé et décisive pour
stimuler votre développement
professionnel et faire le saut”*





Objectifs spécifiques

- ◆ Définir les principes fondamentaux de la législation alimentaire
- ◆ Décrire et développer les principaux organismes internationaux, européens et nationaux dans le domaine de la sécurité alimentaire et déterminer leurs compétences
- ◆ Analyser la politique de sécurité alimentaire dans les cadres européen
- ◆ Décrire les principes, les exigences et les mesures de la législation alimentaire
- ◆ Décrire le cadre législatif européen régissant l'industrie alimentaire
- ◆ Identifier et définir la responsabilité des participants à la chaîne alimentaire
- ◆ Classifier les types de responsabilité et d'infractions dans le domaine de la sécurité alimentaire
- ◆ Analyser les principaux types de dangers associés aux denrées alimentaires
- ◆ Évaluer et appliquer le principe du risque et de l'analyse du risque dans la sécurité alimentaire
- ◆ Identifier les conditions et les étapes préalables à la mise en œuvre d'un plan de gestion de la sécurité
- ◆ Identifier les principaux dangers associés aux aliments en fonction de leur nature physique, chimique ou biologique, et certaines des méthodes utilisées pour les maîtriser
- ◆ Appliquer ces principes à l'élaboration d'un plan de gestion de la sécurité
- ◆ Identifier les méthodes d'évaluation de l'efficacité d'un point critique et du plan de gestion de la sécurité
- ◆ Établir les exigences générales de la certification
- ◆ Identifier les différents types de bonnes pratiques (GxP) requises dans un système de gestion de la sécurité alimentaire et leur certification
- ◆ Développer la structure des normes internationales ISO et ISO 17025
- ◆ Définir les caractéristiques, la structure et le champ d'application des principaux systèmes mondiaux de certification de la sécurité alimentaire

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. En outre, d'autres experts au prestige reconnu participent à sa conception et à son développement, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire.



“

Les plus grands professionnels du domaine se sont réunis pour vous enseigner des principales nouveautés en Sécurité Alimentaire Vétérinaire”

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, diplômé en Sciences et Technologies de l'Alimentation (CYTA)
- ◆ Expert en Gestion de la Qualité des Aliments ISO 22000
- ◆ Enseignant spécialisé en Qualité et Sécurité Alimentaire, Centre de Formation de Mercamadrid (CFM)



Professeurs

Dr Colina Coca, Clara

- ◆ Docteur en Nutrition, Sciences et Technologies de l'Alimentation
- ◆ Master en Qualité et Sécurité des Aliments: Système APPCC
- ◆ Diplôme d'Etudes Supérieures en Nutrition Sportive
- ◆ Conférencier Collaborateur à l'UOC. Depuis 2018

Dr Martínez López, Sara

- ◆ Doctorat en pharmacie (Universidad Complutense de Madrid)
- ◆ Diplôme de chimie (Université de Murcie)
- ◆ Professeur associé de Nutrition et de Technologie Alimentaire à l'Université Européenne de Madrid
- ◆ Chercheur dans le groupe de recherche "Microbiote, Alimentation et Santé". Université Européenne de Madrid

Mme Andrés Castillo, Alcira Rosa

- ◆ Chercheuse Projet GenObIACM. Groupe UCM
- ◆ IRYCIS R&C Institut de Recherche sur la Santé. U. Endothélium et MCM
- ◆ Coordinatrice du C.T. avec les Médicaments et les Denrées Alimentaires
- ◆ Gestionnaire de Données d'Essais Cliniques avec des Médicaments pour le DM2.
- ◆ Diplômée en Marketing. UADE
- ◆ Expert Universitaire en Nutrition et Diététique avec Facteurs de Risque CV et DM. UNED.
- ◆ Cours sur la Traçabilité des Aliments. Fondation USAL

04

Structure et contenu

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



“

Ce Certificat Avancé en Gestion Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons contient le programme scientifique le plus complet et le plus récent du marché”

Module 1. Législation alimentaire et normes de qualité et de sécurité

- 1.1. Introduction
 - 1.1.1. Organisation juridique
 - 1.1.2. Concepts fondamentaux
 - 1.1.2.1. Droit
 - 1.1.2.2. Législation
 - 1.1.2.3. Législation alimentaire
 - 1.1.2.4. Standard
 - 1.1.2.5. Décret royal
 - 1.1.2.6. Certifications, etc
- 1.2. Législation alimentaire internationale. Organisations internationales
 - 1.2.1. Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
 - 1.2.2. Organisation Mondiale de la Santé (OMS)
 - 1.2.3. Commission du Codex Alimentarius
 - 1.2.4. Organisation Mondiale du commerce
- 1.3. Droit alimentaire européen
 - 1.3.1. Droit alimentaire européen
 - 1.3.2. Livre blanc sur la sécurité alimentaire
 - 1.3.3. Principes de la législation alimentaire
 - 1.3.4. Exigences générales de la législation alimentaire
 - 1.3.5. Procédures
 - 1.3.6. Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)
- 1.4. Législation alimentaire espagnole
 - 1.4.1. Compétences
 - 1.4.2. Organes
- 1.5. Gestion de la sécurité alimentaire dans l'entreprise
 - 1.5.1. Responsabilités
 - 1.5.2. Autorisations
 - 1.5.3. Certifications
- 1.6. Législation alimentaire horizontale. Partie 1
 - 1.6.1. Règles générales d'hygiène
 - 1.6.2. Eau destinée à la consommation publique
 - 1.6.3. Contrôle officiel des produits alimentaires
- 1.7. Législation alimentaire horizontale. Partie 2
 - 1.7.1. Stockage, conservation et transport
 - 1.7.2. Matériaux en contact avec les aliments
 - 1.7.3. Additifs et arômes alimentaires
 - 1.7.4. Contaminants dans les aliments
- 1.8. Législation alimentaire verticale: Produits d'origine végétale
 - 1.8.1. Légumes et leurs dérivés
 - 1.8.2. Fruits et dérivés
 - 1.8.3. Céréales
 - 1.8.4. Impulsions
 - 1.8.5. Huiles végétales comestibles
 - 1.8.6. Graisses et huiles comestibles
 - 1.8.7. Condiments et épices
- 1.9. Législation alimentaire verticale: produits animaux
 - 1.9.1. Viande et sous-produits de viande
 - 1.9.2. Produits de la pêche
 - 1.9.3. Lait et produits laitiers
 - 1.9.4. Œufs et ovoproduits
- 1.10. Législation alimentaire verticale: Autres produits
 - 1.10.1. Aliments stimulants et dérivés
 - 1.10.2. Boissons
 - 1.10.3. Plats préparés



Module 2. Gestion de la sécurité alimentaire

- 2.1. Principes et gestion de la sécurité alimentaire
 - 2.1.1. Le concept de danger
 - 2.1.2. La notion de risque
 - 2.1.3. Évaluation des risques
 - 2.1.4. La sécurité alimentaire et sa gestion basée sur l'évaluation des risques
- 2.2. Risques physiques
 - 2.2.1. Concepts et considérations sur les risques physiques dans les aliments
 - 2.2.2. Méthodes de contrôle des risques physiques
- 2.3. Risques chimiques
 - 2.3.1. Concepts et considérations sur les risques chimiques dans les aliments
 - 2.3.2. Dangers chimiques naturellement présents dans les aliments
 - 2.3.3. Dangers associés aux produits chimiques ajoutés intentionnellement aux aliments
 - 2.3.4. Risques chimiques ajoutés de manière accidentelle ou non intentionnelle
 - 2.3.5. Méthodes de contrôle des risques chimiques
 - 2.3.6. Allergènes dans les aliments
 - 2.3.7. Contrôle des allergènes dans l'industrie alimentaire
- 2.4. Risques biologiques
 - 2.4.1. Concepts et considérations sur les risques biologiques dans les aliments
 - 2.4.2. Dangers d'origine microbienne
 - 2.4.3. Risques biologiques non microbiens
 - 2.4.4. Méthodes de contrôle des risques biologiques
- 2.5. Programme de bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - 2.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
 - 2.5.2. Historique des BPF
 - 2.5.3. Champ d'application des BPF
 - 2.5.4. Les BPF dans un système de gestion de la sécurité
- 2.6. Procédure d'exploitation standard pour l'assainissement (SSOP)
 - 2.6.1. Systèmes d'assainissement dans l'industrie alimentaire
 - 2.6.2. Champ d'application des SSOP
 - 2.6.3. Structure d'un SSOP
 - 2.6.4. Les SSOP dans un système de gestion de la sécurité

- 2.7. Le plan d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)
 - 2.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
 - 2.7.2. Historique des HACCP
 - 2.7.3. Pré-requis HACCP
 - 2.7.4. Les 5 étapes préliminaires à la mise en œuvre du système HACCP
- 2.8. Les 7 étapes de la mise en œuvre du plan HACCP (Hazard and Critical Control Point)
 - 2.8.1. Analyse des risques
 - 2.8.2. Identification des points de contrôle critiques
 - 2.8.3. Établissement de limites critiques
 - 2.8.4. Mise en place de procédures de suivi
 - 2.8.5. Mise en œuvre des actions correctives
 - 2.8.6. Mise en place de procédures de vérification
 - 2.8.7. Système d'enregistrement et de documentation
- 2.9. Évaluation de l'efficacité du système HACCP (Hazard and Critical Control Point Plan)
 - 2.9.1. Évaluation de l'efficacité d'un CCP
 - 2.9.2. Évaluation globale de l'efficacité du plan HACCP
 - 2.9.3. Utilisation et gestion des enregistrements pour évaluer l'efficacité des plans HACCP
- 2.10. Variantes du système HACCP (Hazard and Critical Control Point) basées sur les systèmes de risques
 - 2.10.1. Plan VACCP Analyse de vulnérabilité et maîtrise des points critiques ou (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 2.10.2. TACCP ou points de contrôle critiques pour l'évaluation des menaces (*Threat Assessment Critical Control Points*)
 - 2.10.3. HARPC ou Analyse des risques et contrôles préventifs basés sur les risques (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

Module 3. Certifications en matière de sécurité alimentaire pour l'industrie alimentaire

- 3.1. Principes de certification
 - 3.1.1. Le concept de certification
 - 3.1.2. Organismes de certification
 - 3.1.3. Schéma général d'un processus de certification
 - 3.1.4. Gestion d'un programme de certification et de re-certification
 - 3.1.5. Système de gestion avant et après la certification
- 3.2. Certifications de bonnes pratiques
 - 3.2.1. Certification des bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - 3.2.2. Le cas des BPF pour les compléments alimentaires
 - 3.2.3. Certification de bonnes pratiques pour la production primaire
 - 3.2.4. Autres programmes de bonnes pratiques (GxP)
- 3.3. Certification ISO 17025
 - 3.3.1. Le système de normalisation ISO
 - 3.3.2. Généralités sur le système ISO 17025
 - 3.3.3. Certification ISO 17025
 - 3.3.4. Le rôle de la certification ISO 17025 dans la gestion de la sécurité alimentaire
- 3.4. Certification ISO 22000
 - 3.4.1. Historique
 - 3.4.2. Structure de l'ISO 22000
 - 3.4.3. Portée de la certification ISO 22000
- 3.5. Initiative GFSI et programmes Global GAP et *Global Markets Program*
 - 3.5.1. Le système mondial de sécurité alimentaire de l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (GFSI) (*Global Food Safety Initiative*)
 - 3.5.2. Structure du programme Global GAP
 - 3.5.3. Portée de la certification Global GAP
 - 3.5.4. Structure du programme *Global Markets Program*
 - 3.5.5. Portée de la certification *Global Markets Program*
 - 3.5.6. Relation entre Global GAP et *Global Markets* et les autres certifications



- 3.6. Certification SQF (*Safe Quality Food*)
 - 3.6.1. Structure du programme SQF
 - 3.6.2. Portée de la certification SQF
 - 3.6.3. Relation entre le SQF et les autres certifications
- 3.7. Certification BRC (*British Retail Consortium*)
 - 3.7.1. Structure du programme BRC
 - 3.7.2. Portée de la certification BRC
 - 3.7.3. Relation entre le BRC et les autres certifications
- 3.8. Certification IFS
 - 3.8.1. Structure du programme IFS
 - 3.8.2. Portée de la certification IFS
 - 3.8.3. Relation entre le IFS et les autres certifications
- 3.9. Certification FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*)
 - 3.9.1. Historique du programme FSSC 22000
 - 3.9.2. Structure du programme FSSC 22000
 - 3.9.3. Portée de la certification FSSC 22000
- 3.10. Programmes de défense alimentaire
 - 3.10.1. Le concept de défense alimentaire
 - 3.10.2. Portée d'un programme de défense alimentaire
 - 3.10.3. Outils et programmes pour la mise en œuvre d'un programme de défense alimentaire



Cette formation vous permettra de progresser professionnellement de manière confortable car elle est dispensée à distance”

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**.





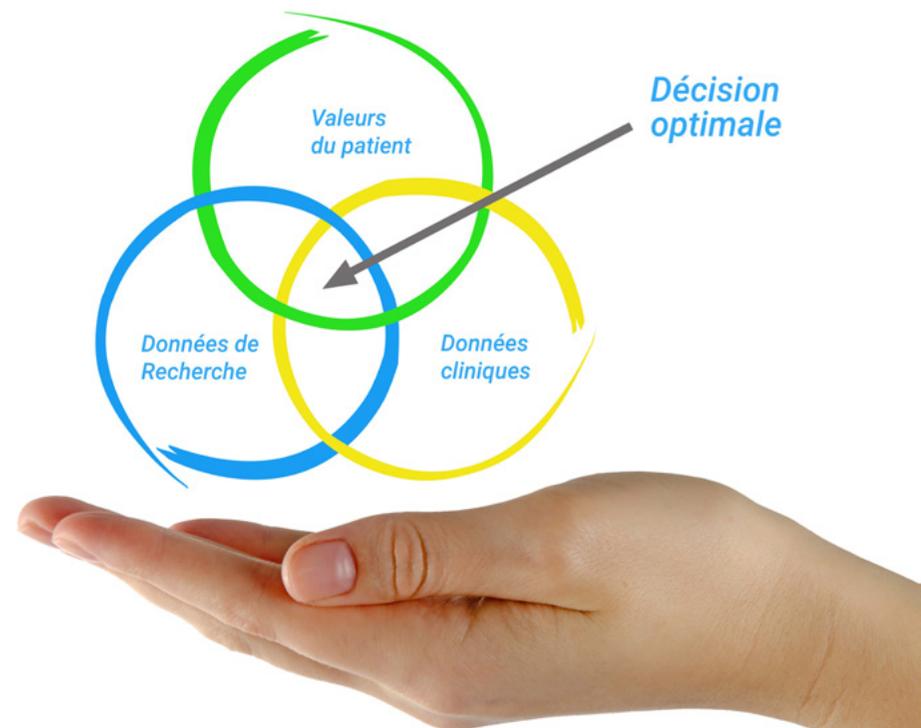
“

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.

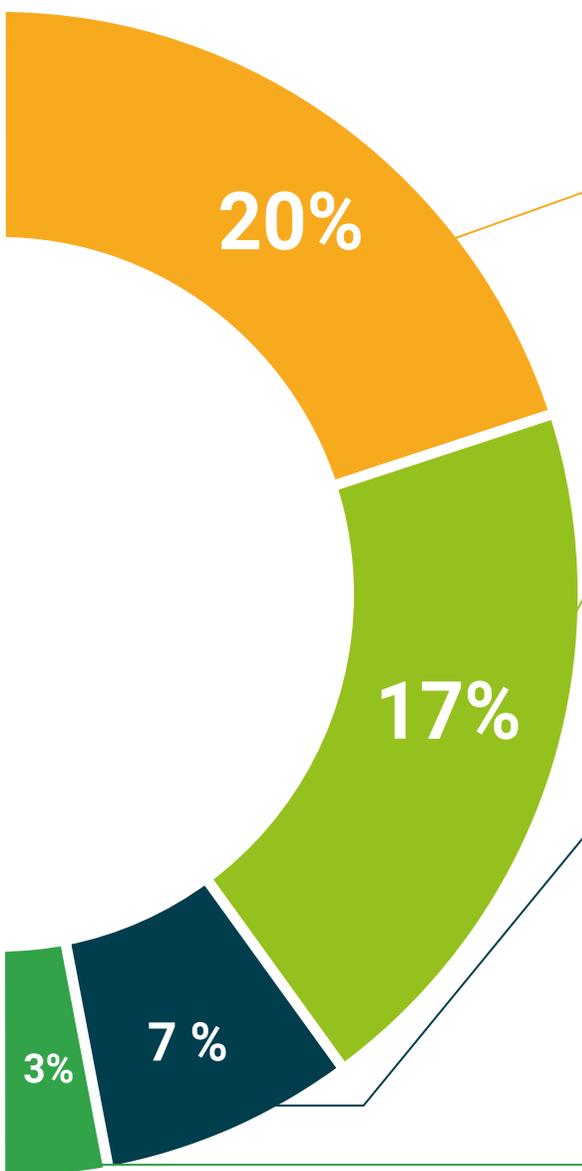
Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Avancé en Gestion Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

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

Ce **Certificat Avancé en Gestion Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

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

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note 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 Intégrale de la Sécurité de l'Industrie des Aliments et des Boissons**

N.º d'Heures Officielles: **450 h.**



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

future

santé confiance personnes

éducation information tuteurs

garantie accréditation enseignement

institutions technologie apprentissage

communauté engagement

service personnalisé innovation

connaissance présent qualité

en ligne formation

développement institutions

classe virtuelle langues

tech université
technologique

Certificat Avancé

Gestion Intégrale de la
Sécurité de l'Industrie des
Aliments et des Boissons

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université
Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat Avancé

Gestion Intégrale de la Sécurité
de l'Industrie des Aliments et
des Boissons

