

# Certificat Avancé

Validation des Nouvelles Méthodologies  
et Numérisation de l'Industrie en Gestion  
de la Sécurité Alimentaire





## Certificat Avancé

Validation des Nouvelles  
Méthodologies et  
Numérisation de l'  
Industrie en Gestion de  
la Sécurité Alimentaire

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

Accès au site web: [www.techtute.com/fr/veterinaire/diplome-universite/diplome-universite-validation-nouvelles-methodologies-numerisation-industrie-gestion-securite-alimentaire](http://www.techtute.com/fr/veterinaire/diplome-universite/diplome-universite-validation-nouvelles-methodologies-numerisation-industrie-gestion-securite-alimentaire)

# Sommaire

01

Présentation

---

*page 4*

02

Objectifs

---

*page 8*

03

Direction de la formation

---

*page 14*

04

Structure et contenu

---

*page 20*

05

Méthodologie

---

*page 26*

06

Diplôme

---

*page 34*

# 01 Présentation

La sécurité alimentaire vétérinaire est primordiale pour garantir que les produits que nous consommons sont de haute qualité, il est donc nécessaire d'accroître les connaissances dans ce domaine. TECH présente une formation complète aux nouvelles méthodologies et à la numérisation de l'industrie en matière de gestion de la sécurité alimentaire. 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 le meilleur dans votre profession"*

Le Certificat Avancé en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie en Gestion de la Sécurité Alimentaire 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 programme de formation offre aux étudiants une large connaissance des réglementations actuelles concernant la qualité et la sécurité des aliments, tant au niveau national qu'international. Ce Certificat Avancé décrit également l'importance de l'application des médias et des plateformes numériques dans les systèmes de gestion de la qualité de l'industrie alimentaire, en mettant l'accent sur les stratégies de migration du système traditionnel vers le système numérique. En outre, les connaissances de base des méthodes traditionnelles de gestion des systèmes de qualité dans l'industrie alimentaire et les avantages de l'utilisation de logiciels commerciaux ou de différents outils informatiques internes pour accroître l'efficacité de programmes tels que l'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) sont renforcés.

Enfin, il 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 détermine les outils nécessaires pour valider les contrôles en place, vérifier leur efficacité et avoir la confiance nécessaire pour mettre en œuvre des processus de contrôle solides au sein du système de gestion de la sécurité alimentaire.

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 Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie en Gestion de la Sécurité Alimentaire** contient le programme éducatif le plus complet et le plus à jour du marché. 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
- Les nouveautés en matière de Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie en Gestion de la Sécurité Alimentaire
- Exercices pratiques d'auto-évaluation pour améliorer le processus d'apprentissage
- Son accent particulier sur les méthodologies innovantes en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie en Gestion de la Sécurité Alimentaire
- 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 manquez pas l'occasion d'étudier avec nous ce Certificat Avancé en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie en Gestion de la Sécurité Alimentaire 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 Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie en Gestion de la Sécurité Alimentaire”*

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 sera assisté d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie en Gestion de la Sécurité Alimentaire et possédant 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 Certificat Avancé 100% en ligne vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel tout en améliorant vos connaissances dans ce domaine.*



# 02 Objectifs

Ce Certificat Avancé en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie en Gestion de la Sécurité Alimentaire et vise à faciliter la performance du professionnel avec les derniers avancées les plus innovants du secteur.





“

*C'est la meilleure option pour connaître les dernières avancées en matière de Sécurité Alimentaire Vétérinaire"*



## 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
- ♦ Analyser les avantages de la numérisation dans les processus de gestion de la sécurité alimentaire et de la qualité actuellement en place
- ♦ Développer une connaissance spécialisée des différentes plateformes commerciales et des outils informatiques internes pour la gestion des processus
- ♦ Définir l'importance d'un processus de migration d'un système traditionnel vers un système numérique dans la gestion de la sécurité et de la qualité des aliments
- ♦ Établir des stratégies pour la numérisation des protocoles et des documents liés à la gestion des différents processus de sécurité et de qualité des aliments
- ♦ 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





## Objectifs spécifiques

---

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

- ◆ 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

### Module 2. Numérisation du système de gestion de la qualité

- ◆ Examiner les normes de qualité alimentaire actuelles et les normes de numérisation des différents organismes internationaux de référence
- ◆ Identifier les principaux logiciels commerciaux et les stratégies informatiques internes qui permettent de gérer des processus spécifiques de sécurité et de qualité des aliments.
- ◆ Établir les stratégies appropriées pour le transfert des processus traditionnels de gestion de la qualité vers des plateformes numériques
- ◆ Définir les points clés du processus de numérisation d'un programme d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)
- ◆ Analyser les alternatives pour la mise en œuvre des programmes préalables (PPR), des plans HACCP et le suivi des programmes opérationnels standardisés (SOP)

- Analyser les protocoles et les stratégies les plus appropriés pour la numérisation dans la communication des risques
- Développer des mécanismes pour la numérisation de la gestion des audits internes, l'enregistrement des actions correctives et le suivi des programmes d'amélioration continue

### Module 3. Validation de nouvelles méthodologies et de nouveaux processus

- 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





“

*Saisissez l'occasion de vous tenir informé des dernières avancées en Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie en Gestion 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



**Dr Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén**

- ◆ Docteur en Sciences. Centre de Recherches en Alimentation et Développement A. C. (CIAD)
- ◆ Membre du Système National des Chercheurs du CONACyT (Mexique)

**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. Législation alimentaire et normes de qualité et de sécurité

- 1.1. Introduction
  - 1.1.1. Organisation juridique
  - 1.1.2. Concepts de base
    - 1.1.2.1. Le droit
    - 1.1.2.2. Législation
    - 1.1.2.3. Législation alimentaire
    - 1.1.2.4. Norme
    - 1.1.2.5. Arrêté 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. Organismes
- 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 denrées 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 dérivés
  - 1.8.2. Fruits et dérivés
  - 1.8.3. Céréales
  - 1.8.4. Légumineuses
  - 1.8.5. Huiles végétales comestibles
  - 1.8.6. Graisses comestibles
  - 1.8.7. Condiments et épices
- 1.9. Législation alimentaire verticale: produits d'origine animale
  - 1.9.1. Viande et produits à base de viande
  - 1.9.2. Produits de la pêche
  - 1.9.3. Lait et produits laitiers
  - 1.9.4. Œufs et ovoproduits
- 1.10. Droit alimentaire vertical: autres produits
  - 1.10.1. Aliments stimulants et dérivés
  - 1.10.2. Boissons
  - 1.10.3. Plats préparés



## Module 2. Numérisation du système de gestion de la qualité

- 2.1. Normes de qualité et analyse des risques dans l'industrie alimentaire
  - 2.1.1. Normes actuelles de sécurité et de qualité des aliments
  - 2.1.2. Principaux facteurs de risque dans les produits alimentaires
- 2.2. L'ère de la numérisation et son influence sur les systèmes mondiaux de sécurité alimentaire
  - 2.2.1. L'initiative mondiale pour la sécurité alimentaire du Codex alimentarius
  - 2.2.2. Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)
  - 2.2.3. Norme ISO 22000
- 2.3. Logiciels commerciaux pour la gestion de la sécurité alimentaire
  - 2.3.1. Utilisation d'appareils intelligents
  - 2.3.2. Logiciels commerciaux pour des processus de gestion spécifiques
- 2.4. Mise en place de plateformes numériques pour l'intégration d'une équipe responsable du développement du programme HACCP
  - 2.4.1. Étape 1. Préparation et planification
  - 2.4.2. Étape 2. Mise en œuvre de programmes préalables pour les dangers et les points de contrôle critiques du programme HACCP
  - 2.4.3. Étape 3. Mise en œuvre du plan
  - 2.4.4. Étape 4. Vérification et maintenance du système HACCP
- 2.5. Numérisation des programmes de pré-requis (PPR) dans l'industrie alimentaire - Migration du système traditionnel vers le système numérique
  - 2.5.1. Processus de production primaire
  - 2.5.2. Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
  - 2.5.3. Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
  - 2.5.4. Processus stratégiques
  - 2.5.5. Processus opérationnels
  - 2.5.6. Processus de soutien
- 2.6. Plates-formes de surveillance des "Procédures opérationnelles standard (POS)"
  - 2.6.1. Formation du personnel à la documentation des SOPs spécifiques
  - 2.6.2. Les canaux de communication et le suivi de la documentation des SOPs

- 2.7. Protocoles pour la gestion des documents et la communication entre les départements
  - 2.7.1. Gestion des documents de traçabilité
  - 2.7.2. Protocoles pour la zone d'achat
  - 2.7.3. Traçabilité des protocoles de réception des matières premières
  - 2.7.4. Traçabilité des protocoles d'entrepôt
  - 2.7.5. Protocoles de zone de processus
  - 2.7.6. Traçabilité des protocoles d'hygiène
  - 2.7.7. Protocoles de qualité des produits
  - 2.7.8. Mise en œuvre de canaux de communication alternatifs
    - 2.7.8.1. Utilisation des nuages de stockage et des dossiers à accès restreint
    - 2.7.8.2. Cryptage des documents pour la protection des données
- 2.8. Documentation et protocoles numériques pour les audits et les inspections
  - 2.8.1. Gestion des audits internes
  - 2.8.2. Enregistrement des actions correctives
  - 2.8.3. Application du "cycle de Deming"
  - 2.8.4. Gestion des programmes d'amélioration continue
- 2.9. Stratégies pour une communication appropriée des risques
  - 2.9.1. Gestion des risques et protocoles de communication
  - 2.9.2. Stratégies de communication efficaces
  - 2.9.3. Information du public et utilisation des médias sociaux
- 2.10. Études de cas sur la numérisation et ses avantages pour la réduction des risques dans l'industrie alimentaire
  - 2.10.1. Risques liés à la sécurité alimentaire
  - 2.10.2. Risques de fraude alimentaire
  - 2.10.3. Risques liés à la défense des aliments
- 3.3. Suivi, validation et vérification des points de contrôle
  - 3.3.1. Techniques de surveillance ou de contrôle
  - 3.3.2. Validation des contrôles
  - 3.3.3. Vérification de l'efficacité
- 3.4. Validation des processus et des méthodes
  - 3.4.1. Supports documentaires
  - 3.4.2. Validation des techniques d'analyse
  - 3.4.3. Plan d'échantillonnage de validation
  - 3.4.4. Biais et précision de la méthode
  - 3.4.5. Détermination de l'incertitude
- 3.5. Méthodes de validation
  - 3.5.1. Étapes de la validation de la méthode
  - 3.5.2. Types de processus de validation, approches
  - 3.5.3. Rapports de validation, résumé des données obtenues
- 3.6. Gestion des incidents et des déviations
  - 3.6.1. Formation de l'équipe de travail
  - 3.6.2. Description du problème
  - 3.6.3. Détermination de la cause première
  - 3.6.4. Actions correctives et préventives
  - 3.6.5. Vérification de l'efficacité
- 3.7. L'analyse des causes profondes et ses méthodes
  - 3.7.1. Analyse des causes: méthodes qualitatives
    - 3.7.1.1. Arbre des causes profondes
    - 3.7.1.2. Pourquoi?
    - 3.7.1.3. Cause et effet
    - 3.7.1.4. Diagramme d'Ishikawa
  - 3.7.2. Analyse des causes: méthodes quantitatives
    - 3.7.2.1. Modèle de collecte de données
    - 3.7.2.2. Diagramme de Pareto
    - 3.7.2.3. Diagrammes de dispersion
    - 3.7.2.4. Histogrammes

### Module 3. Validation de nouvelles méthodologies et de nouveaux processus

- 3.1. Points de contrôle critiques
  - 3.1.1. Dangers importants
  - 3.1.2. Programmes pré-requis
  - 3.1.3. Tableau de bord des points de contrôle critiques
- 3.2. Vérification d'un système d'autocontrôle
  - 3.2.1. Audits internes
  - 3.2.2. Examen des dossiers historiques et des tendances
  - 3.2.3. Plaintes des clients
  - 3.2.4. Détection d'incidents internes



- 3.8. Gestion des plaintes
  - 3.8.1. Collecte de données sur les demandes d'indemnisation
  - 3.8.2. Enquête et action
  - 3.8.3. Préparation du rapport technique
  - 3.8.4. Analyse des tendances des plaintes
- 3.9. Audits internes du système d'autocontrôle
  - 3.9.1. Auditeurs compétents
  - 3.9.2. Programme et plan d'audit
  - 3.9.3. Portée de l'audit
  - 3.9.4. Documents de référence
- 3.10. Exécution d'audits internes
  - 3.10.1. Réunion d'ouverture
  - 3.10.2. Évaluation du système
  - 3.10.3. Déviations de l'audit interne
  - 3.10.4. Réunion de clôture
  - 3.10.5. Évaluation et suivi de l'efficacité de la fermeture des déviations

“

*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.***





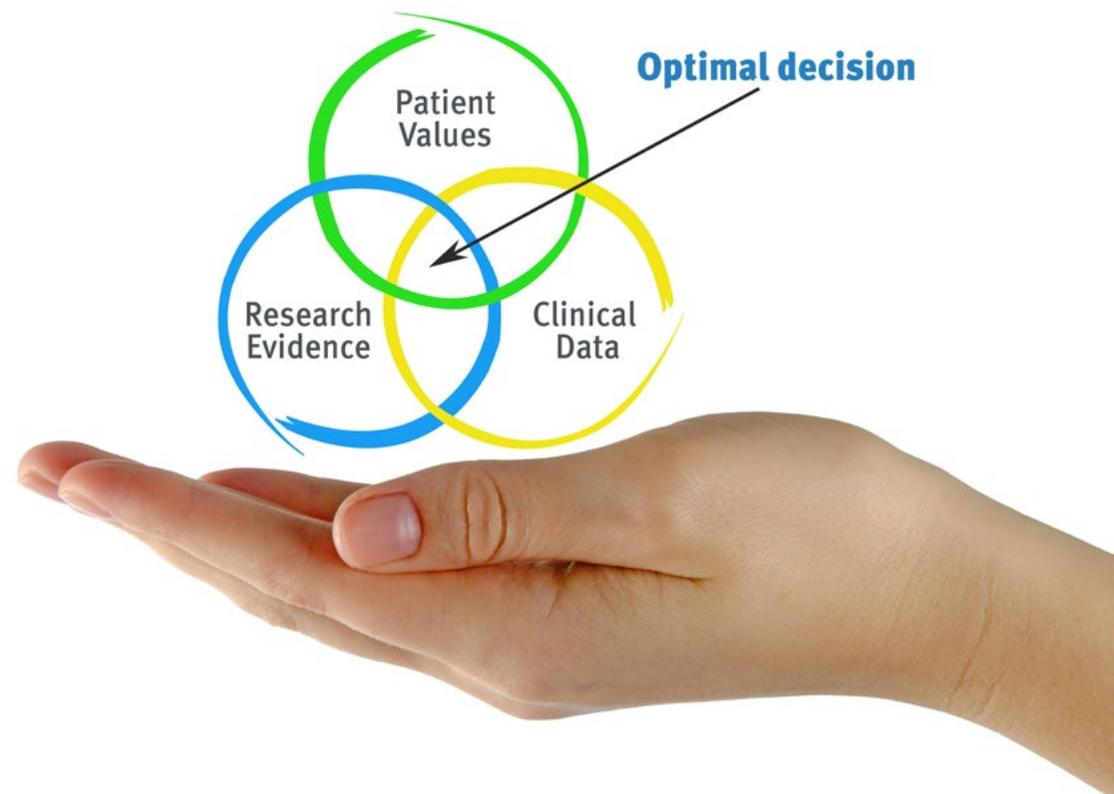
“

*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

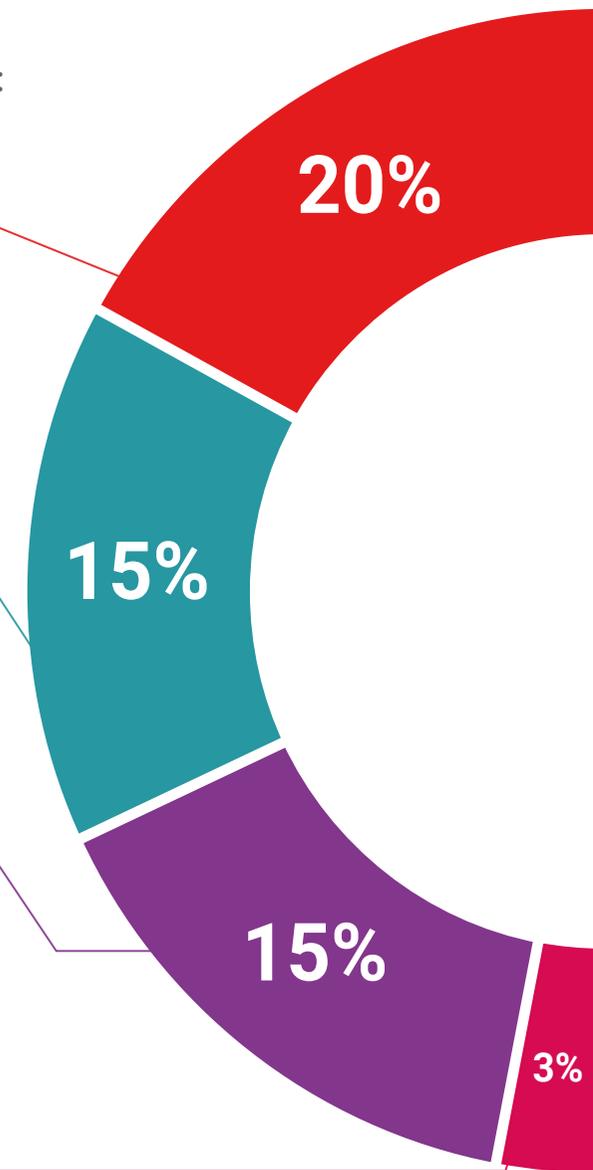
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

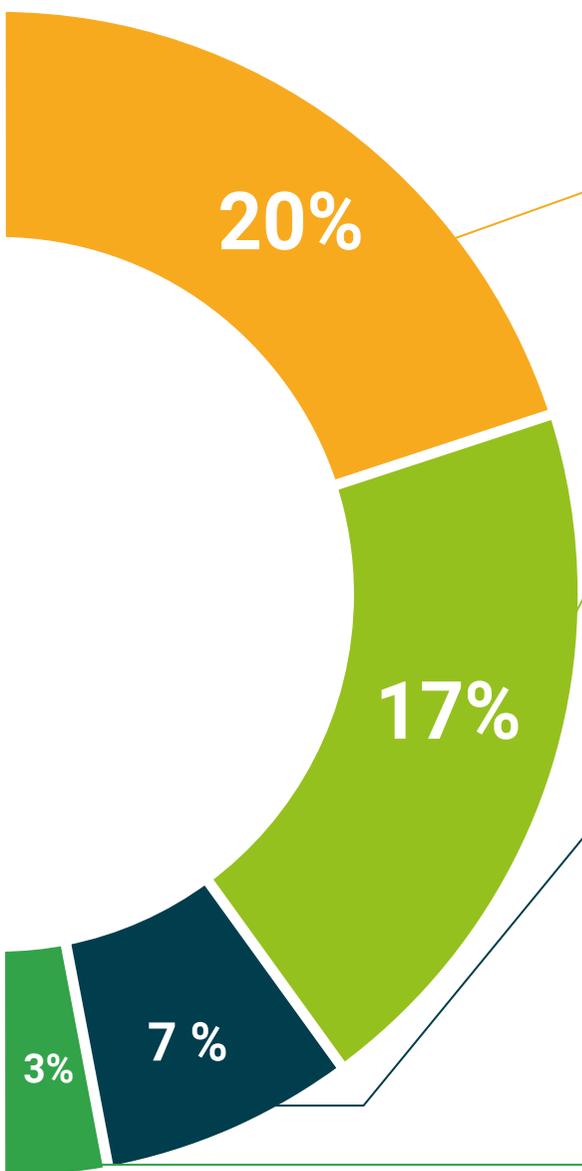
Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



### 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 Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie en Gestion de la Sécurité Alimentaire vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

*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 Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie en Gestion de la Sécurité Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi les évaluations, l'étudiant recevra par courrier postal\* avec accusé de réception le diplôme de **Certificat Avancé** 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 Validation des Nouvelles Méthodologies et Numérisation de l'Industrie en Gestion de la Sécurité Alimentaire**

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.



## Certificat Avancé

Validation des Nouvelles  
Méthodologies et  
Numérisation de l'  
Industrie en Gestion de  
la Sécurité Alimentaire

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

# Certificat Avancé

Validation des Nouvelles Méthodologies et  
Numérisation de l'Industrie en Gestion  
de la Sécurité Alimentaire

