

Formation Pratique

Sécurité Alimentaire Vétérinaire



tech



tech

Formation Pratique
Sécurité Alimentaire Vétérinaire

Sommaire

01

Introduction

Page 4

02

Pourquoi suivre cette
Formation Pratique?

Page 6

03

Objectifs

Page 8

04

Plan d'étude

Page 10

05

Où puis-je effectuer la
Pratique Clinique?

Page 12

06

Conditions générales

Page 14

07

Diplôme

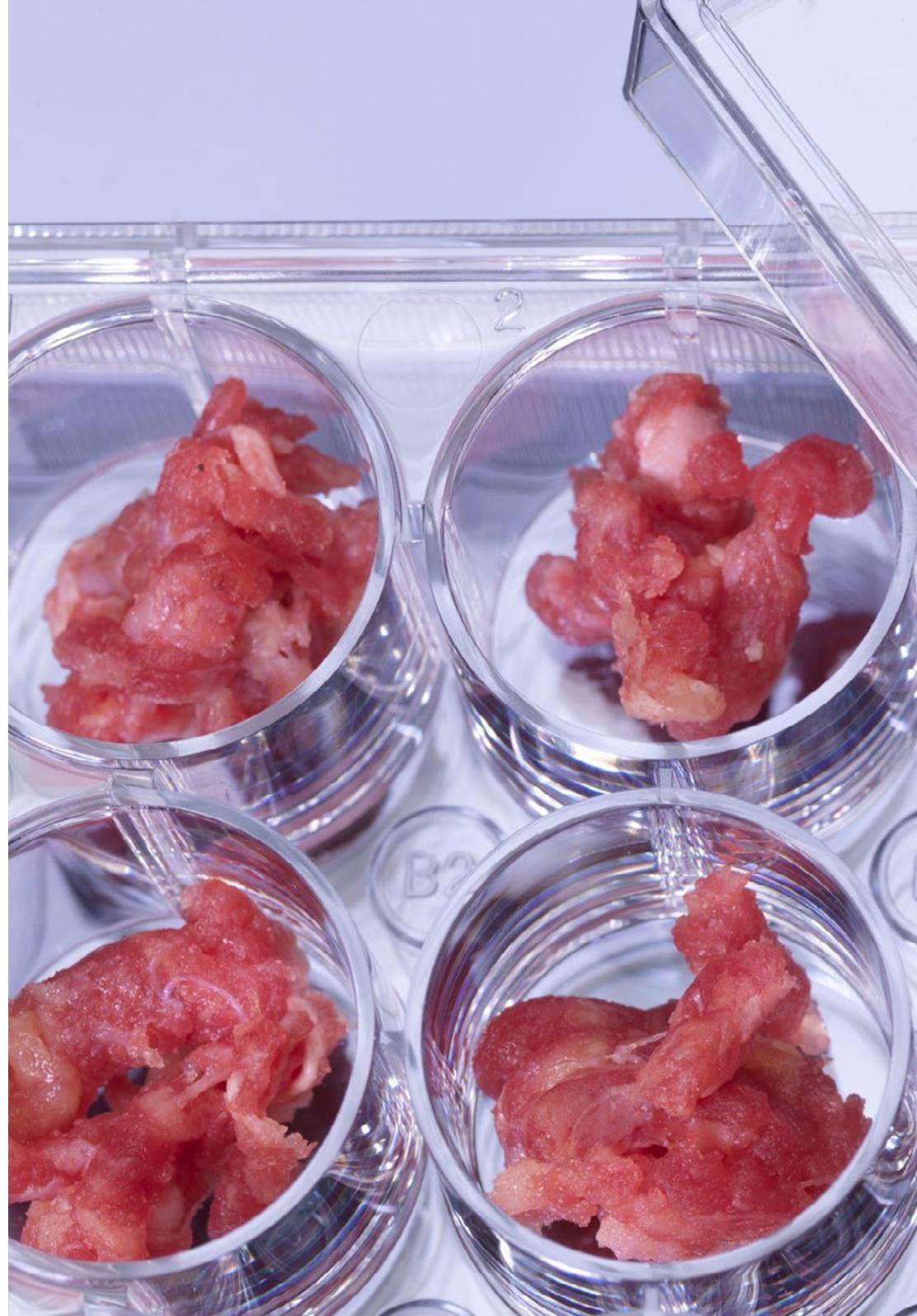
Page 16

01 Introduction

Dans une société de consommation mondialisée où les aliments d'origine animale parcourent des milliers de kilomètres du point de production à la consommation finale, la traçabilité et la transparence sont cruciales. Grâce à ces procédures, tout problème ou type de contamination peut être identifié et traité rapidement. C'est pourquoi les professionnels vétérinaires spécialisés dans l'industrie alimentaire sont très demandés par les entreprises du secteur. C'est pourquoi TECH lance ce programme entièrement pratique dans lequel les étudiants se familiariseront avec les dernières tendances pour garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires, prévenir les zoonoses et se conformer à des réglementations strictes. Tout cela à travers un séjour résidentiel intensif de 3 semaines.

“

Vous maîtriserez les dernières évolutions de l'industrie alimentaire afin de protéger la santé publique et de maintenir la confiance dans la chaîne d'approvisionnement mondiale”





La production et la distribution d'aliments d'origine animale se développent à l'échelle mondiale. Cela signifie que la Sécurité Alimentaire Vétérinaire est devenue un pilier fondamental dans la préservation de la santé publique et de l'intégrité de l'industrie alimentaire. À cet égard, la complexité croissante de la chaîne d'approvisionnement et la mondialisation ont intensifié les risques liés à la contamination des aliments et aux épidémies. Par conséquent, le besoin de professionnels hautement qualifiés et à jour est une réponse urgente à ces défis. Grâce à l'intervention de ces professionnels, il est possible de réduire d'innombrables risques qui affectent la qualité de vie de millions de personnes et qui, ensemble, soutiennent la réputation de cette industrie.

Dans ce contexte, cette Formation Pratique en Sécurité Alimentaire Vétérinaire de TECH a été méticuleusement conçue pour répondre aux défis les plus pressants du secteur. Au cours du programme, les diplômés acquerront des compétences rigoureuses en matière de pratiques d'hygiène, d'identification et de gestion des risques, et de mise en œuvre de systèmes de contrôle de la qualité dans la production d'aliments d'origine animale.

Au cours de 3 semaines intensives, avec une charge de travail de 120 heures, les étudiants participeront à un programme dynamique allant de l'inspection des installations et du suivi des tendances en matière de propreté à l'application de protocoles de gestion de crise. Cette immersion en face à face leur permettra d'améliorer leurs compétences en matière d'identification des points de contrôle critiques, d'analyse des tendances épidémiologiques et de mise en œuvre de mesures correctives.

Pendant cette période, les vétérinaires seront soutenus par un tuteur auxiliaire. Cet expert ne se contentera pas de guider le processus d'apprentissage, il veillera également à ce que toutes les exigences de la formation soient respectées. Son rôle est crucial pour garantir que les professionnels acquièrent les compétences nécessaires qu'ils pourront appliquer dans des situations réelles, contribuant ainsi à renforcer la sécurité alimentaire au niveau mondial.

02

Pourquoi suivre cette Formation Pratique?

Dans le domaine de la Sécurité Alimentaire Vétérinaire, il est impératif de fournir aux professionnels des connaissances solides étayées par les preuves scientifiques les plus récentes. Pour atteindre cet objectif, il ne suffit pas d'offrir un contenu théorique ou empirique. C'est pourquoi TECH a mis au point une modalité d'apprentissage novatrice dans laquelle le diplômé disposera d'une expérience exclusive et intensive en face-à-face. Au cours de trois semaines intensives, le professionnel sera intégré dans une équipe multidisciplinaire où il appliquera les protocoles et techniques de pointe dans ce domaine. Une expérience académique qui renforcera votre pratique d'une manière holistique et complète.



TECH ouvrira les portes d'environnements pratiques et stimulants pour approfondir et gérer en première personne les dernières avancées en matière de Sécurité Alimentaire Vétérinaire"

1. Actualisation des technologies les plus récentes

Le domaine de la Sécurité Alimentaire Vétérinaire a connu une évolution constante, incorporant des avancées telles que des systèmes de contrôle sophistiqués, des méthodes améliorées de détection des contaminants et l'utilisation de technologies innovantes dans la traçabilité des produits alimentaires. Dans le but d'immerger le professionnel dans ces avancées, TECH présente une Formation Pratique destinée à élargir leurs compétences et stimuler leur développement professionnel.

2. Exploiter l'expertise des meilleurs spécialistes

L'équipe exceptionnelle de professionnels qui guidera le participant tout au long du programme pratique représente une solide garantie d'excellence et une opportunité inégalée de mise à jour. Avec un tuteur spécialement désigné, les participants pourront observer et participer à des situations réelles dans un environnement de pointe, ce qui leur permettra d'intégrer dans leur pratique quotidienne les approches et les procédures les plus efficaces en matière de Sécurité Alimentaire Vétérinaire.

3. Accéder à des environnements professionnels de premier ordre

TECH procède à une sélection méticuleuse des centres de Formation Pratique, garantissant que le professionnel accède à un environnement clinique prestigieux dans le domaine de la Sécurité Alimentaire Vétérinaire. Cela permet d'expérimenter la routine quotidienne d'un environnement de travail exigeant et rigoureux, en appliquant toujours les dernières recherches et les principes scientifiques fondamentaux dans la méthodologie de travail.



4. Mettre en pratique au quotidien ce que vous apprenez dès le départ

L'environnement académique présente souvent des programmes éducatifs qui ne répondent pas pleinement aux exigences quotidiennes des professionnels, ce qui nécessite des charges d'enseignement importantes. C'est pourquoi TECH introduit un modèle d'apprentissage innovant, entièrement pratique, qui facilite l'acquisition de compétences dans les procédures de pointe dans le domaine de la Sécurité Alimentaire Vétérinaire en un peu plus de 3 semaines de formation en face à face.

5. Élargir les frontières de la connaissance

TECH offre la possibilité d'effectuer cette Formation Pratique non seulement dans des centres de premier plan dans différentes parties du monde. Ainsi, le professionnel de la Sécurité Alimentaire Vétérinaire peut élargir ses frontières et mettre à jour ses connaissances avec les meilleurs experts, qui travaillent dans des installations de premier plan sur différents continents. Une opportunité exclusive que seule TECH, la plus grande université numérique du monde, peut offrir pour enrichir la formation dans ce domaine crucial.



Vous serez en immersion totale dans le centre de votre choix"

03 Objectifs

L'objectif de ce programme est de fournir à ses diplômés les compétences les plus complètes dans le traitement des procédures avancées de traçabilité des aliments d'une manière éminemment pratique. À cette fin, le parcours académique s'appuie sur des experts reconnus et garantit un environnement qui se distingue par sa qualité scientifique et son innovation technologique dans le domaine de la Sécurité Alimentaire Vétérinaire.



Objectifs généraux

- Développer les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité dans la production des matières premières
- Évaluer les processus de l'industrie alimentaire afin d'identifier les lots qui ne répondent pas aux exigences spécifiques visant à garantir la sécurité alimentaire et la santé des consommateurs
- Déterminer les exigences auxquelles doivent répondre les laboratoires d'analyse alimentaire (Norme ISO/CEI 17025, applicable à l'accréditation et à la certification des systèmes qualité des laboratoires)
- Établir des points de contrôle critiques





Objectifs spécifiques

- ♦ Examiner les types de cultures végétales et la réglementation applicable à chaque type de culture
- ♦ Préciser les mécanismes d'audit interne et de certification de la production primaire
- ♦ Analyser les aliments de qualité différenciée et le système de certification de ces produits
- ♦ Identifier le processus permettant d'identifier et de garantir la sécurité des matières premières, des aliments transformés et l'adéquation de l'eau dans la production de produits sûrs pour la consommation humaine et animale
- ♦ Définir la méthodologie la plus appropriée pour permettre l'évaluation de la qualité des aliments: analyse et caractérisation de l'intégrité, y compris la détection des contaminants alimentaires biotiques ou abiotiques, qui peuvent présenter un risque pour la santé des consommateurs
- ♦ Identifier et découvrir les principaux outils d'identification des lots
- ♦ Établir des procédures de traçage, d'immobilisation et de rappel des produits en cas d'incidents
- ♦ Définir la responsabilité des acteurs de la chaîne alimentaire
- ♦ Classifier les types de responsabilité et d'infractions dans le domaine de la sécurité alimentaire
- ♦ Identifier les principaux dangers associés aux aliments en fonction de leur nature physique, chimique ou biologique, et certaines des méthodes utilisées pour les contrôler
- ♦ Appliquer ces principes à l'élaboration d'un plan de gestion de la sécurité
- ♦ Définir les méthodes d'évaluation de l'efficacité d'un point critique et du plan de gestion de la sécurité
- ♦ Identifier les différents types de Bonnes Pratiques (GxP) requises dans un système de gestion de la sécurité alimentaire et leur certification
- ♦ Déterminer des alternatives pour la mise en œuvre des programmes préalables (PPR), des plans HACCP et du suivi des programmes opérationnels standardisés (POS)
- ♦ 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
- ♦ Intégrer les programmes préalables et les tableaux de bord pour garantir la sécurité alimentaire
- ♦ Appliquer les audits internes, les plaintes ou les événements internes comme outils de validation des processus de contrôle
- ♦ Concevoir des protocoles de recherche et développement pour l'incorporation d'ingrédients fonctionnels dans un aliment de base, en tenant compte de leurs propriétés techno-fonctionnelles, ainsi que du processus technologique impliqué dans leur élaboration
- ♦ Mettre en œuvre des méthodologies de recherche et de développement pour évaluer la fonctionnalité, la biodisponibilité et la bioaccessibilité des nouveaux aliments et ingrédients
- ♦ Compiler les sources de financement des activités de RDI dans le cadre du développement de nouveaux produits alimentaires qui répondent aux différentes stratégies d'innovation de l'industrie alimentaire
- ♦ Distinguer les moyens d'accéder aux sources d'information publiques et privées dans les domaines scientifique, technique, économique et juridique pour la planification d'un projet de RDI

04

Plan d'étude

Cette Formation Pratique de TECH se caractérise par un séjour en face à face dans un centre prestigieux. Ainsi, pendant 3 semaines, en journées de 8 heures du lundi au vendredi, les diplômés pourront acquérir de l'expérience et des connaissances directement et en première personne, en abordant des problèmes réels. Tout cela grâce au fait que les centres choisis pour cet itinéraire académique seront dotés des ressources les plus innovantes et garantiront le bien-être des animaux, de l'élevage à l'abattage.

Dans cette proposition de formation, de nature totalement pratique, les activités visent à développer et à perfectionner les compétences nécessaires à l'analyse des aliments d'origine animale dans un domaine qui requiert un haut niveau de qualification, et qui sont orientées vers une formation spécifique pour l'exercice de l'activité, dans un secteur vital pour le renforcement de la sécurité alimentaire au niveau mondial.

Ce programme offre aux professionnels la possibilité de développer leurs compétences en travaillant dans un secteur en constante évolution qui exige un haut niveau de spécialisation et de contrôle de tous les processus. En outre, l'application pratique des connaissances permet de perfectionner les protocoles de sécurité alimentaire en affinant les compétences de l'étudiant sous la direction d'un tuteur assistant exceptionnel.

L'enseignement pratique sera dispensé avec la participation active de l'étudiant, qui réalisera les activités et les procédures de chaque domaine de compétence (apprendre à apprendre et apprendre à faire), avec l'accompagnement et les conseils des enseignants et d'autres collègues formateurs qui facilitent le travail en équipe et l'intégration multidisciplinaire en tant que compétences transversales pour la pratique de la Sécurité Alimentaire Vétérinaire (apprendre à être et apprendre à être en relation avec les autres).



Les procédures décrites ci-dessous constitueront la base de la partie pratique de la formation et leur mise en œuvre dépendront de la disponibilité et de la charge de travail du centre, les activités proposées étant les suivantes:

Module	Activité pratique
Inspection des installations	Procéder à l'inspection des exploitations agricoles, des abattoirs, des usines de transformation des aliments et des autres installations de production animale
	Identifier les risques potentiels pour la sécurité alimentaire dans ces installations
	Évaluer l'efficacité des programmes de nettoyage et de désinfection des installations
	Examiner la documentation et les dossiers relatifs à la sécurité alimentaire, tels que les relevés de température et les protocoles de gestion des déchets
	Effectuer des inspections ciblées pour évaluer la conformité avec les réglementations relatives au bien-être des animaux dans les installations de production
	Mettre en œuvre des mesures correctives après avoir identifié les domaines à améliorer au cours des inspections
Contrôle des pratiques d'hygiène	Observer et évaluer les pratiques d'hygiène dans la manipulation, la transformation et le stockage des denrées alimentaires
	Élaborer des protocoles de sécurité alimentaire et d'hygiène
	Réaliser des audits inopinés pour évaluer la cohérence de l'application des pratiques d'hygiène
	Former le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et de manipulation des aliments
	Organiser des sessions pratiques pour démontrer l'utilisation correcte des équipements de protection individuelle (EPI) et des outils de nettoyage
	Évaluer l'efficacité des programmes de lutte contre les parasites et proposer des améliorations
Contrôle de la qualité	Mettre en œuvre des techniques d'échantillonnage pour vérifier la qualité des produits alimentaires d'origine animale
	Effectuer des tests de laboratoire pour évaluer la présence d'agents pathogènes ou de contaminants
	Identifier les indicateurs de qualité des produits animaux, tels que la couleur, la texture et l'odeur
	Analyser les rapports de laboratoire et interpréter les résultats des tests microbiologiques et chimiques
	Effectuer des tests de goût sensoriel pour évaluer la qualité organoleptique de la viande et des produits laitiers
	Mettre en œuvre des programmes de certification de la qualité, tels que l'appellation d'origine

Module	Activité pratique
Suivi de la chaîne d'approvisionnement	Suivre la chaîne d'approvisionnement de la ferme à l'assiette pour identifier les points de contamination ou les risques potentiels
	Réaliser des audits de fournisseurs et évaluer la traçabilité des produits
	Réaliser des entretiens et des questionnaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement afin d'évaluer la connaissance et le respect des pratiques en matière de sécurité alimentaire
	Aider à la mise en œuvre de systèmes de traçabilité plus avancés, tels que l'utilisation de technologies de suivi et d'étiquetage
	Appliquer des systèmes de surveillance en temps réel pour suivre la température et les conditions de transport des denrées périssables
	Évaluer l'efficacité des procédures de réception et de stockage des matières premières dans les installations de transformation
Formation aux Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) et à l'HACCP	Collaborer à l'examen et à la mise à jour continus des manuels et procédures relatifs aux BPF et à l'HACCP
	Participer à des sessions de formation pour les équipes de travail sur l'importance et l'application pratique des BPF et de l'HACCP
	Mettre en œuvre et contrôler les Bonnes Pratiques de Fabrication
	Identifier les points de contrôle critiques et élaborer des plans HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques)
	Adapter les programmes de formation aux changements de réglementation ou aux nouvelles technologies
	Mettre en œuvre des sessions pratiques pour identifier et gérer les points de contrôle critiques dans les processus de production.
Recherche et analyse	Participer à des projets de recherche liés à la sécurité alimentaire vétérinaire
	Extraire des données épidémiologiques et contribuer à l'identification des tendances et des risques émergents
	Collecter des données sur le terrain pour les enquêtes épidémiologiques sur les épidémies de maladies d'origine alimentaire
	Analyser les tendances à long terme en matière de sécurité alimentaire et proposer des améliorations sur la base des constatations et des résultats obtenus
	Étudier l'utilisation de nouvelles technologies, telles que les capteurs intelligents et la <i>blockchain</i> , pour améliorer la traçabilité et la sécurité dans la chaîne d'approvisionnement
	Étudier l'efficacité des stratégies de communication pour promouvoir l'adoption de pratiques plus sûres dans la production d'aliments d'origine animale

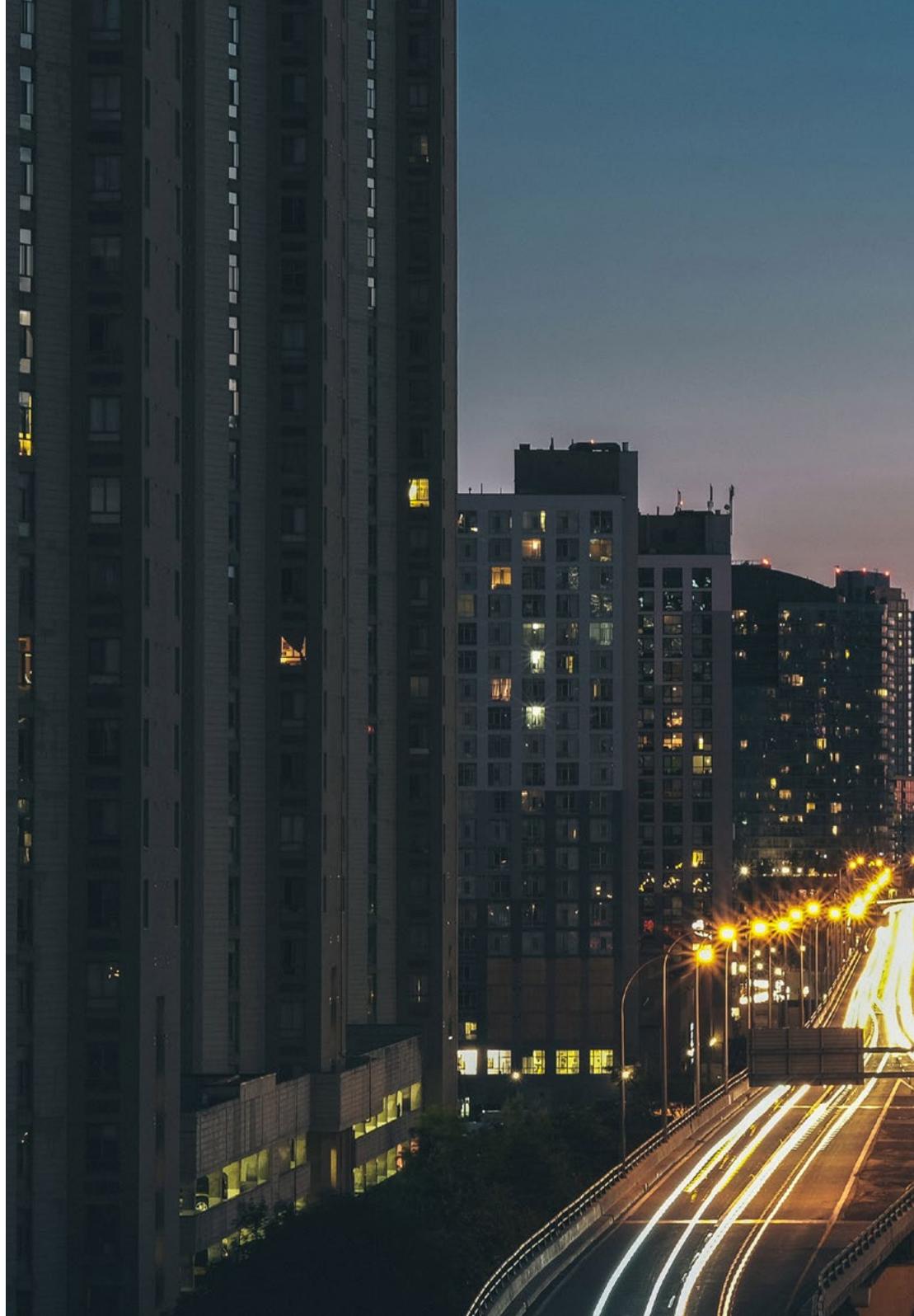
05

Où puis-je effectuer la Pratique Clinique?

S'engageant à fournir un enseignement de qualité accessible à tous, TECH a décidé d'élargir les opportunités académiques en offrant cette formation dans une variété de centres. Cette opportunité unique permet aux professionnels de continuer à faire progresser leur carrière en collaborant avec des spécialistes de premier plan dans divers centres de référence du secteur.



Suivez votre Formation Pratique dans un centre vétérinaire prestigieux et mettez en pratique tout ce que vous avez appris auprès des meilleurs professionnels du secteur"





L'étudiant pourra suivre cette formation dans les centres suivants:



Marcelle Natureza

Pays
Espagne

Ville
Lugo

Adresse: Marcelle, 6, 27154
San Martin de Guillar, Lugo

Zoo spécialisé dans la conservation
dans la conservation et le bien-être des animaux

Formations pratiques connexes:

- Bien-être Animal
- Gestion de la Faune Sauvage

06

Conditions générales

Assurance responsabilité civile

La principale préoccupation de cette institution est de garantir la sécurité des stagiaires et des autres collaborateurs nécessaires aux processus de formation pratique dans l'entreprise. Parmi les mesures destinées à atteindre cet objectif figure la réponse à tout incident pouvant survenir au cours de la formation d'apprentissage.

Pour ce faire, cette université s'engage à souscrire une assurance Responsabilité Civile pour couvrir toute éventualité pouvant survenir pendant le séjour au centre de stage.

Cette police d'assurance couvrant la responsabilité civile des stagiaires doit être complète et doit être souscrite avant le début de la période de formation pratique. Ainsi, le professionnel n'a pas à se préoccuper des imprévus et bénéficiera d'une couverture jusqu'à la fin du stage pratique dans le centre.



Conditions générales pour la Formation Pratique

Les conditions générales de la convention de stage pour le programme sont les suivantes:

1. TUTEUR: Pendant la Formation Pratique, l'étudiant se verra attribuer deux tuteurs qui l'accompagneront tout au long du processus, en résolvant tous les doutes et toutes les questions qui peuvent se poser. D'une part, il y aura un tuteur professionnel appartenant au centre de placement qui aura pour mission de guider et de soutenir l'étudiant à tout moment. D'autre part, un tuteur académique sera également assigné à l'étudiant, et aura pour mission de coordonner et d'aider l'étudiant tout au long du processus, en résolvant ses doutes et en lui facilitant tout ce dont il peut avoir besoin. De cette manière, le professionnel sera accompagné à tout moment et pourra consulter les doutes qui pourraient surgir, tant sur le plan pratique que sur le plan académique.

2. DURÉE: le programme de formation pratique se déroulera sur trois semaines continues, réparties en journées de 8 heures, cinq jours par semaine. Les jours de présence et l'emploi du temps relèvent de la responsabilité du centre, qui en informe dûment et préalablement le professionnel, et suffisamment à l'avance pour faciliter son organisation.

3. ABSENCE: En cas de non présentation à la date de début de la Formation Pratique, l'étudiant perdra le droit au stage sans possibilité de remboursement ou de changement de dates. Une absence de plus de deux jours au stage, sans raison médicale justifiée, entraînera l'annulation du stage et, par conséquent, la résiliation automatique de la formation. Tout problème survenant au cours du séjour doit être signalé d'urgence au tuteur académique.

4. CERTIFICATION: l'étudiant qui réussit la Formation Pratique recevra un certificat accréditant le séjour dans le centre en question.

5. RELATION DE TRAVAIL: La formation pratique ne constitue pas une relation de travail de quelque nature que ce soit.

6. ÉTUDES PRÉALABLES: certains centres peuvent exiger un certificat d'études préalables pour effectuer la Formation Pratique. Dans ce cas, il sera nécessaire de le présenter au département de formations pratiques de TECH afin de confirmer l'affectation du centre choisi.

7. NON INCLUS: La Formation Pratique ne comprend aucun élément non décrit dans les présentes conditions. Par conséquent, il ne comprend pas l'hébergement, le transport vers la ville où le stage a lieu, les visas ou tout autre avantage non décrit.

Toutefois, les étudiants peuvent consulter leur tuteur académique en cas de doutes ou de recommandations à cet égard. Ce dernier lui fournira toutes les informations nécessaires pour faciliter les démarches.

07 Diplôme

Ce diplôme de **Formation Pratique en Sécurité Alimentaire Vétérinaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus à jour sur la scène professionnelle et académique.

Une fois que l'étudiant aura réussi les évaluations, il recevra par courrier, avec accusé de réception, le diplôme correspondant de la Formation Pratique délivré par TECH.

Le certificat délivré par TECH mentionne la note obtenue lors de l'évaluation.

Diplôme: **Formation Pratique en Sécurité Alimentaire Vétérinaire**

Durée: **3 semaines**

Modalité: **du lundi au vendredi, durant 8 heures consécutives**

Heures totales: **120 h de pratiques professionnelles**



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

Formation Pratique
Sécurité Alimentaire Vétérinaire

Formation Pratique

Sécurité Alimentaire Vétérinaire



tech