



专科文凭

食品安全管理行业新方法的验证和数字化

» 模式:**在线**

» 时间:6**个月**

» 学历:TECH科技大学

» 时间表:按你方便的

» 考试:在线

网络访问: www.techtitute.com/cn/veterinary-medicine/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-validation-new-methodologies-industry-digitization-food-safety-management

目录

| 01 | | 02 | | | |
|------|----|-------|----|----|----|
| 介绍 | | 目标 | | | |
| | 4 | | 8 | | |
| 03 | | 04 | | 05 | |
| 课程管理 | | 结构和内容 | | 方法 | |
| | 12 | | 18 | | 24 |
| | | | | 06 | |
| | | | | 学历 | |
| | | | | | 20 |

32







tech 06 介绍

TECH 科技大学的食品安全管理新方法验证和行业数字化专科文凭课程是目前各大学开设的课程中最完整的,因为该课程旨在全面管理食品安全。

在销售任何食品工业产品之前,食品立法都是一个非常重要的方面。因此,该课程为学生提供了有关食品质量和安全现行法规的广泛知识,尤其是国际层面的知识。

这个专科文凭还介绍了在食品行业质量管理系统中应用数字媒体和平台的重要性,并特别强调了从传统系统向数字系统迁移的战略。此外,还强化了食品行业质量系统管理传统方法的基本知识,以及使用商业软件或不同内部信息技术工具提高危害分析和关键控制点(APPCC)等计划效率的优势。

最后,对确认关键控制点有效并确保食品安全的基本方面进行审查,明确关键控制点的必要性和正确制定。它确定了验证现有控制措施、验证这些控制措施的有效性以及在食品安全管理系统内实施健全控制流程的信心所需的工具。

本专科文凭的讲师是大学教授和来自初级生产、质量控制分析和仪器技术的使用、意外和故意污染及欺诈的预防、食品安全/食品完整性认证的监管计划以及食品安全/食品完整性可追溯性等不同学科的专业人士。他们是食品立法和质量安全法规、方法和流程验证、质量管理数字化、新食品研发以及研发与创新项目协调和执行方面的专家。所有这些都是获得食品行业专业人士高度需求的完整专业资格所必需的。

这个**食品安全管理行业新方法的验证和数字化专科文凭**包含了市场上最完整和最新的 科学课程。主要特点是:

- 由兽医食品安全专家进行案例研究
- 该书的内容图文并茂、示意性强、实用性强,为那些视专业实践至关重要的学科提供了科学和实用的信息
- 关于食品安全管理新方法验证和行业数字化的新闻
- 利用自我评估过程改进学习的实际练习
- 其特别强调在食品安全管理中验证新方法和行业数字化的创新方法
- 理论讲座、专家提问、争议问题论坛和个人思考工作
- 可从任何连接互联网的固定或便携设备上访问内容



不要错过与我们一起学习新方 法验证和食品安全管理行业数 字化的专科文凭的机会。这是 您晋升职业生涯的绝佳机会"



这个专科文凭是您选择进修 课程以更新您在食品安全管 理新方法验证和行业数字化 方面知识的最佳投资"

教学人员包括兽医食品安全领域的专业人士(他们为该学位贡献了自己的工作经验),以及来自知名企业和著名大学的公认专家。

其多媒体内容采用最新的教育技术开发,将使专业人员能够进行情景式学习,即在模拟环境中提供身临其境的体验,在真实情况下进行编程培训。

该课程的设计重点是基于问题的学习,通过这种方式,专家必须尝试解决出现的不同专业实践情况。为此,专业人员将得到一个创新的互动视频系统的帮助,该系统由在新方法验证和食品安全管理行业数字化方面经验丰富的知名专家创建。

这个学位有最好的教学 材料,这将使你能够进行 有利于学习的背景研究。

这将使您能够将学习与专业工作相结合,同时增加您在这一领域的知识。







tech 10 | 目标



总体目标

- 分析国际层面的食品法原则及其演变至今的情况
- 分析食品立法方面的能力,以便在食品行业履行相应的职能
- 评估食品工业程序和行动机制
- 为在食品行业的产品开发中应用立法奠定基础
- 分析目前食品安全和质量管理过程中数字化的优势
- 发展不同商业平台和内部IT工具的专业知识,用于流程管理
- 定义食品安全和质量管理中从传统系统向数字系统迁移过程的重要性
- 建立与不同食品安全和质量过程管理有关的协议和文件的数字化战略
- 确定关键控制点
- 要有验证CCP的工具
- 分析过程的监测、核查和验证的概念
- 改进对事件、投诉和内部审计的管理





具体目标

模块1. 食品立法和质量安全法规

- 界定食品法的基本原理
- 描述和发展主要的国际、欧洲和食品安全机构,并确定其权限
- 分析欧洲和西班牙框架下的食品安全政策
- 描述食品法的原则、要求和措施
- 概述欧洲监管食品行业的立法框架
- 识别和确定食物链中各参与者的责任
- 对食品安全领域的责任和犯罪类型进行分类

模块2. 质量管理体系数字化

- ◆ 参考不同国际机构的现行食品质量标准和数字化规范
- 识别主要的商业软件和内部厂战略,使其能够管理特定的食品安全和质量过程
- 建立适当的战略,将传统的质量管理流程转移到数字平台
- · 确定危害分析和关键控制点(APPCC)方案数字化过程的关键
- 分析实施前提方案 (PPR)、APPCC计划和监测标准化操作方案 (POE)的替代方案
- 分析风险交流中最合适的数字化协议和战略
- 制定内部审计管理数字化的机制,登记纠正行动和监测持续改进方案

模块 3. 新方法和流程的验证

- 理解控制点和关键控制点之间的主要区别
- 制定食品安全保障的前提方案和管理图表
- 应用内部审计、投诉或内部事件作为验证控制流程的工具
- 考察过程验证方法
- 区分并明确HACCP体系内监测、验证和确认活动的区别
- 通过分析原因和应用纠正措施来管理投诉或不符合要求的情况,展示解决问题的能力
- 重视内部审计的管理,将其作为改进HACCP计划的工具



抓住机会,了解食品安全管理中新方法验证和行业数字化的最新发展"





tech 14 课程管理

国际客座董事

广泛专注于**食品安全**,John Donaghy是一位杰出的**微生物学家**,拥有超过20年的丰富职业经验。他对 食品传播病原体、风险评估和分子诊断等领域的全面了解,使他成为国际知名机构如**Nestlé或北爱尔 兰农业科学服务部**的成员。

在他的主要工作中,尤其负责与**食品安全微生物学**相关的操作层面,包括风险分析和关键控制点。此外,他还开发了多个**前提条件**计划,以及**细菌规格**,以确保食品生产环境既卫生又安全。

他坚定承诺提供一流服务,这促使他将领导工作与科学研究相结合。在这方面,他拥有大量的学术成果,包括50多篇详尽的文章,涉及大数据对食品安全风险动态管理的影响、乳制品成分的微生物学方面、枯草芽孢杆菌检测阿魏酸酯酶、通过乳清产生的多聚半乳糖醛酸酶从柑橘皮中提取果胶,以及胶质溶杆菌生产蛋白水解酶。

此外,他是全球范围内会议和论坛的常客,讨论最创新的分子分析方法来检测病原体以及食品制造卓越系统的实施技术。因此,他帮助专业人士保持在这些领域的前沿,同时推动了质量控制理解的重大进展。另外,他赞助内部项目的研究和开发,以提高食品的微生物安全性。



Donaghy, John 博士

- Nestlé全球食品安全总监,瑞士洛桑
- 北爱尔兰农业和生物科学研究所食品安全微生物项目负责人
- 北爱尔兰农业科学服务部高级科学顾问
- 爱尔兰政府和欧盟食品安全局资助的多项计划顾问
- 奥斯特大学生物化学博士
- 国际食品微生物规格委员会成员



tech 16 | 课程管理

管理人员



Limón Garduza, Rocío Ivonne医生

- 农业化学和植物学博士(马德里自治大学)
- 食品生物技术硕士 (MBTA) (奥维耶多大学)
- 食品工程师,食品科学与技术学士(CYTA)
- ISO 22000 食品质量管理专家
- Mercamadrid 培训中心 (CFM) 食品质量和安全专业教师

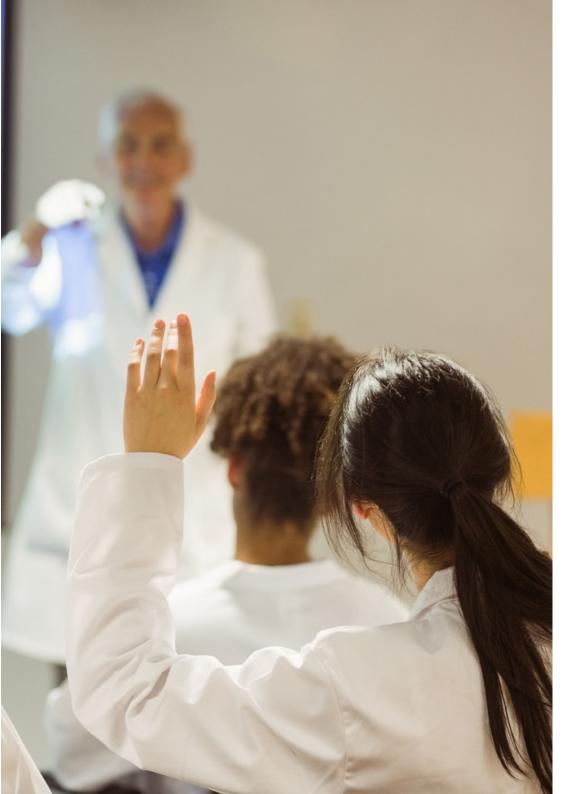
教师

Colina Coca, Clara医生

- 营养学、食品科学与技术博士
- 质量与食品安全硕士:HACCP体系
- 运动营养研究生
- 巴黎大学合作讲师

Martínez López, Sara医生

- 药学博士(马德里康普顿斯大学)
- 化学学士(穆尔西亚大学)
- 马德里欧洲大学营养与食品技术副教授
- "微生物群、食品与健康"研究组研究员。马德里欧洲大学



教师

Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén医生

- 科学博士A. C. 食品与发展研究中心 (CIAD)
- CONACyT 国家研究人员系统成员(墨西哥)

Aranda Rodrigo, Eloísa女士

- 食品科学与技术学士
- 在食品生产环境中开展活动,对水和食品进行实验室分析
- 质量管理体系、BRC、IFS 和 ISO 22000 食品安全培训
- 根据 ISO 9001 和 ISO 17025 协议进行审核的经验

Montes Luna, Marifé女士

- Qualitatus 技术总监(食品安全管理软件)
- 科尔多瓦大学农业工程学位
- Instituto Internacional de San Telmo 商业管理强化课程
- 萨拉曼卡大学A.P.P.C.C.研究生课程





tech 20 | 结构和内容

模块1. 食品立法和质量安全法规

- 1.1. 国际的食品法规国际组织
 - 1.1.1. 联合国粮食及农业组织(粮农组织)
 - 1.1.2. 世界卫生组织(WHO)
 - 1.1.3. 食品法典委员会
 - 1.1.4. 世界贸易组织
- 1.2. 欧洲的食品法规
 - 1.2.1. 欧洲的食品法规
 - 1.2.2. 食品安全白皮书
 - 1.2.3. 食品法原则
 - 1.2.4. 食品法规的一般要求
 - 1.2.5. 程序
 - 1.2.6. 欧洲食品安全局 (EFSA)
- 1.3. 横向食品立法第1部分:
 - 1.3.1. 一般卫生规定
 - 1.3.2. 公共用水
 - 1.3.3. 食品的官方控制
- 1.4. 横向食品立法第2部分:
 - 1.4.1. 储存、保存和运输
 - 1.4.2. 与食品接触的材料
 - 1.4.3. 食品添加剂和调味剂
 - 1.4.4. 食物中的污染物
- 1.5. 纵向食品立法:植物源产品
 - 1.5.1. 蔬菜及衍生物
 - 1.5.2. 水果及衍生物
 - 1.5.3. 谷物
 - 1.5.4. 豆类
 - 1.5.5. 食用植物油
 - 1.5.6. 食用脂肪
 - 1.5.7. 调味料和香料

- 1.6. 纵向食品立法:动物源性产品
 - 1.6.1. 肉类和肉类衍生产品
 - 1.6.2. 海洋产品
 - 1.6.3. 牛奶和乳制品
 - 1.6.4. 鸡蛋及衍生产品
- 1.7. 纵向食品立法:其他产品
 - 1.7.1. 兴奋剂食品及衍生产品
 - 1.7.2. 饮料
 - 1.7.3. 即食餐点

模块2. 质量管理体系数字化

- 2.1. 食品行业质量标准与风险分析
 - 2.1.1. 现行的质量和食品安全标准
 - 2.1.2. 食品的主要风险因素
- 2.2. "数字化时代"及其对全球食品安全体系的影响
 - 2.2.1. 食品法典全球食品安全倡议
 - 2.2.2. 危害分析和关键控制点 (APPCC)
 - 2.2.3. ISO 22000
- 2.3. 食品安全管理商业软件
 - 2.3.1. 智能设备的使用
 - 2.3.2. 用于特定管理流程的商业软件
- 2.4. 建立数字平台以整合负责开发 APPCC计划的团队
 - 2.4.1. 阶段1准备和计划
 - 2.4.2. 阶段2实施 APPCC计划的危害和关键控制点的前提方案
 - 2.4.3. 阶段3计划执行
 - 2.4.4. 阶段4APPCC验证和维护
- 2.5. 食品行业前提方案 (PPR) 的数字化——从传统系统向数字化系统的迁移
 - 2.5.1. 初级生产过程
 - 2.5.2. 良好卫生规范 (BPH)
 - 2.5.3. 良好生产规范(GMPs)
 - 2.5.4. 战略流程
 - 2.5.5. 运作流程
 - 2.5.6. 支持流程



结构和内容 | 21 **tech**

- 2.6. 监测"标准化操作程序(POE)"的平台
 - 2.6.1. 对人员进行特定 POE文件的培训
 - 2.6.2. POE文件的沟通渠道和监控
- 2.7. 文档管理和部门间通信的协议
 - 2.7.1. 追溯文件管理
 - 2.7.2. 采购区协议
 - 2.7.3. 原材料接收协议的可追溯性
 - 2.7.4. 仓库协议的可追溯性
 - 2.7.5. 过程区域协议
 - 2.7.6. 卫生规程的可追溯性
 - 2.7.7. 产品质量协议
 - 2.7.8. 替代沟通渠道的实施 2.7.8.1. 使用云存储和限制访问文件夹 2.7.8.2. 文档加密以保护数据
- 2.8. 用于审计和检查的文档和数字协议
 - 2.8.1. 内审管理
 - 2.8.2. 纠正措施记录
 - 2.8.3. "戴明循环"的应用
 - 2.8.4. 持续改进计划的管理
- 2.9. 充分风险沟通的策略
 - 2.9.1. 风险管理和沟通协议
 - 2.9.2. 有效的沟通策略
 - 2.9.3. 公共信息和社交网络的使用
- 2.10. 数字化在食品行业降低风险的具体案例研究及其优势
 - 2.10.1. 食品安全风险
 - 2.10.2. 食品造假风险
 - 2.10.3. 食品防护风险

tech 22 | 结构和内容

模块3. 新方法和流程的验证

- 3.1. 关键控制点
 - 3.1.1. 重大危害
 - 3.1.2. 先修课程
 - 3.1.3. 关键控制点管理图
- 3.2. 自控系统的验证
 - 3.2.1. 内部审计
 - 3.2.2. 回顾历史记录和趋势
 - 3.2.3. 顾客投诉
 - 3.2.4. 检测内部事件
- 3.3. 控制点的监视和验证
 - 3.3.1. 监视或监测技术
 - 3.3.2. 控制验证
 - 3.3.3. 有效性验证
- 3.4. 流程和方法的验证
 - 3.4.1. 文件支持
 - 3.4.2. 分析技术的验证
 - 3.4.3. 验证抽样计划
 - 3.4.4. 方法偏差和精密度
 - 3.4.5. 检视不确定性
- 3.5. 验证方法
 - 3.5.1. 方法验证阶段
 - 3.5.2. 验证过程的类型、方法
 - 3.5.3. 验证报告,获得的数据摘要
- 3.6. 事件和偏差的管理
 - 3.6.1. 工作团队培训
 - 3.6.2. 问题描述
 - 3.6.3. 根本原因确定
 - 3.6.4. 纠正和预防措施
 - 3.6.5. 有效性验证







- 3.7. 原因分析及其方法
 - 3.7.1. 原因分析:定性方法
 - 3.7.1.1. 根本原因树
 - 3.7.1.2. 为什么
 - 3.7.1.3. 原因、结果
 - 3.7.1.4. 石川图
 - 3.7.2. 原因分析:定量的方法
 - 3.7.2.1. 数据收集模型
 - 3.7.2.2. 帕累托图
 - 3.7.2.3. 散点图
 - 3.7.2.4. 柱状图
- 3.8. 理赔管理
 - 3.8.1. 索赔数据收集
 - 3.8.2. 调查和行动
 - 3.8.3. 准备技术报告
 - 3.8.4. 索赔趋势分析
- 3.9. 自我控制系统的内部审计
 - 3.9.1. 称职的审计师
 - 3.9.2. 审核方案和计划
 - 3.9.3. 审核范围
 - 3.9.4. 参考文件
- 3.10. 执行内部审计
 - 3.10.1. 开幕式
 - 3.10.2. 系统评价
 - 3.10.3. 内部审计偏差
 - 3.10.4. 闭幕会议
 - 3.10.5. 评估和监控关闭偏差的有效性





tech 26 方法

在TECH, 我们使用案例法

在特定情况下,专业人士应该怎么做?在整个课程中,你将面对多个基于真实动物的模拟临床案例,在这些案例中,你必须调查,建立假设并最终解决问题。关于该方法的有效性,有大量的科学证据。专业人员随着时间的推移,学习得更好,更快,更持久。

和TECH,你可以体验到一种正在动摇 世界各地传统大学基础的学习方式。



根据Gérvas博士的说法,临床病例是对一个病人或一组病人的注释性介绍,它成为一个"案例",一个说明某些特殊临床内容的例子或模型,因为它的教学效果或它的独特性或稀有性。案例必须基于当前的职业生活,试图再现兽医职业实践中的实际情况。



你知道吗,这种方法是1912年在哈佛大学为法律 学生开发的?案例法包括提出真实的复杂情况, 让他们做出决定并证明如何解决这些问题。1924 年,它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法"

该方法的有效性由四个关键成果来证明:

- **1.** 遵循这种方法的兽医不仅实现了对概念的吸收,而且还通过练习评估真实情况和应用知识来发展自己的心理能力。
- 2. 学习扎根于实践技能,使学生能够更好地融入现实世界。
- 3. 由于使用了从现实中产生的情况,思想和概念的吸收变得更容易和更有效。
- **4.** 投入努力的效率感成为对兽医的一个非常重要的刺激,这转化为对学习的更大兴趣并增加学习时间。



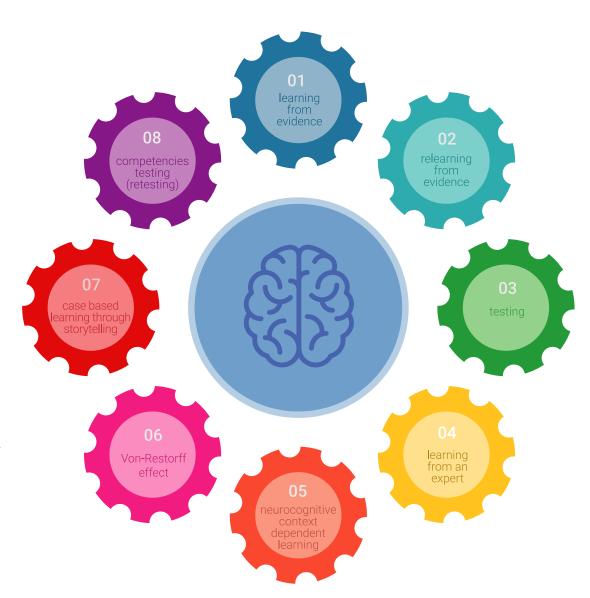
tech 28 方法

再学习方法

TECH有效地将案例研究方法与基于循环的100%在线学习系统相结合,在每节课中结合了8个不同的教学元素。

我们用最好的100%在线教学方法加强案例研究:再学习。

兽医将通过真实案例和在模拟学习环境中解决复杂情况进行学习。这些模拟情境是使用最先进的软件开发的,以促进沉浸式学习。



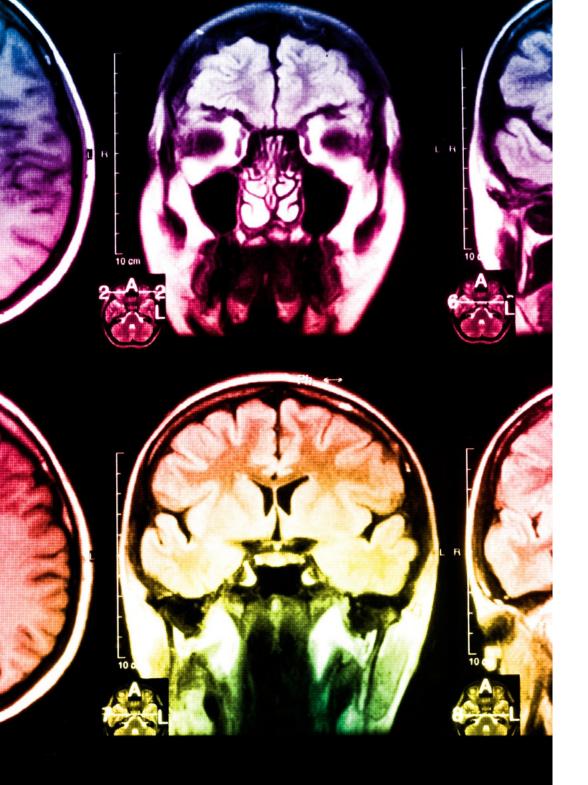
处在世界教育学的前沿,按照西班牙语世界中最好的在线大学(哥伦比亚大学)的质量指标,再学习方法成功地提高了完成学业的专业人员的整体满意度。

通过这种方法我们已经培训了超过6000名兽医,取得了空前的成功,在所有的临床专科手术中都是如此。所有这些都是一个高要求的环境中进行的,大学学生的社会经济状况很好,平均年龄为43.5岁。

再学习将使你的学习事半功倍,表现更出色, 使你更多地参与到训练中,培养批判精神,捍 卫论点和对比意见:直接等同于成功。

在我们的方案中,学习不是一个线性的过程,而是以螺旋式的方式发生(学习,解除学习,忘记和重新学习)。因此,我们将这些元素中的每一个都结合起来。

根据国际最高标准,我们的学习系统的总分是8.01分。



tech 30 方法

该方案提供了最好的教育材料,为专业人士做了充分准备:



学习材料

所有的教学内容都是由教授该课程的专家专门为该课程创作的,因此,教学的发展 是具体的。

然后,这些内容被应用于视听格式,创造了TECH在线工作方法。所有这些,都是用最新的技术,提供最高质量的材料,供学生使用。



最新的技术和程序视频

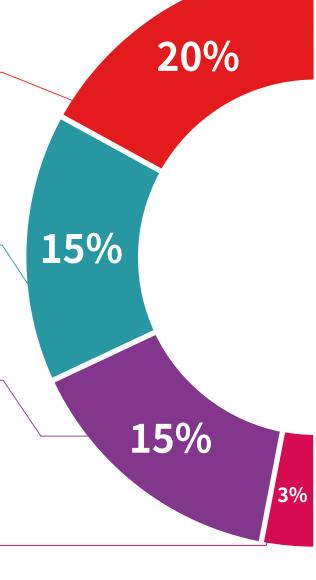
TECH使学生更接近最新的技术,最新的教育进展和当前兽医技术和程序的最前沿。所有这些,都是以第一人称,以最严谨的态度进行解释和详细说明的,以促进学生的同化和理解。最重要的是,您可以想看几次就看几次。



互动式总结

TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

这个用于展示多媒体内容的独特教育系统被微软授予 "欧洲成功案例 "称号。





延伸阅读

最近的文章,共识文件和国际准则等。在TECH的虚拟图书馆里,学生可以获得他们完成培训所需的一切。

方法 | 31 tech



由专家主导和开发的案例分析

有效的学习必然是和背景联系的。因此,TECH将向您展示真实的案例发展,在这些案例中,专家将引导您注重发展和处理不同的情况:这是一种清晰而直接的方式,以达到最高程度的理解。



测试和循环测试

在整个课程中,通过评估和自我评估活动和练习,定期评估和重新评估学习者的知识:通过这种方式,学习者可以看到他/她是如何实现其目标的。



大师课程

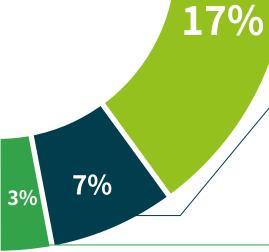
有科学证据表明第三方专家观察的有用性。

向专家学习可以加强知识和记忆,并为未来的困难决策建立信心。



快速行动指南

TECH以工作表或快速行动指南的形式提供课程中最相关的内容。一种合成的,实用的,有效的帮助学生在学习上取得进步的方法。



20%







tech 34 | 学历

这个**食品安全管理行业新方法的验证和数字化专科文凭**包含了市场上最完整和最新的科学课程。

评估通过后,学生将通过邮寄收到TECH科技大学颁发的相应的专科文凭学位。

TECH科技大学颁发的证书将表达在专科文凭获得的资格,并将满足工作交流,竞争性考试和专业职业评估委员会的普遍要求。

学位:食品安全管理行业新方法的验证和数字化专科文凭

官方学时:450小时



Tere Guevara Navarro女士

^{*}海牙认证。如果学生要求有海牙认证的毕业证书,TECH EDUCATION将作出必要的安排,并收取额外的费用。



