

Curso

Doenças Microbianas Transmitidas por Alimentos





Curso

Doenças Microbianas Transmitidas por Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 8h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/curso/doencas-microbianas-transmitidas-alimentos

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estrutura e conteúdo

pág. 12

04

Metodologia

pág. 16

05

Certificado

pág. 24

01

Apresentação

O tratamento incorreto dos alimentos e a falta de condições higiênicas durante o manuseio dos alimentos desencadeiam doenças graves causadas por micróbios que se desenvolvem como resultado desses dois fatores. Por esse motivo, é essencial ter profissionais especializados nos aspectos que aumentam os fatores de risco biológico, pois seu conhecimento permite o desenvolvimento de planos e estratégias de segurança para que o processo que os produtos devem seguir seja de alta qualidade. Com isso em mente, a TECH desenvolveu um programa acadêmico que proporcionará aos seus participantes uma formação completa sobre os conceitos que englobam esse campo de estudo e que será realizado 100% online, o que permitirá que os alunos tenham maior controle sobre seu tempo.



“

Esse Curso permitirá que você contribua para a construção de planos de prevenção e controle de Doenças Microbianas Transmitidas por Alimentos”

A microbiologia de alimentos trata do estudo de microrganismos que causam efeitos à saúde no corpo, e seu campo de estudo continua sendo altamente relevante para garantir a proteção do bem-estar público. Além disso, como essas doenças são causadas pelo consumo de alimentos estragados ou por processos de manipulação inadequados, a implementação de alternativas com base no conhecimento oferecido pela pesquisa nessa área deve ser realizada por especialistas.

Com isso em mente, o foco deste Curso é que os alunos não apenas aprofundem seus conhecimentos sobre a especificidade desse campo, mas também aumentem suas competências profissionais, o que fortalecerá sua visão estratégica. Dessa forma, o estudante adquirirá uma visão geral abrangente das demandas e dos desafios atuais desse setor.

Além disso, o plano de estudos oferece uma ampla gama de conhecimentos relacionados a Doenças Microbianas Transmitidas por Alimentos, incluindo as principais técnicas usadas em microbiologia, esterilização e assepsia, os diferentes meios de cultura e a preparação de amostras para observação microscópica. O Curso também analisará as alterações microbianas que ocorrem nos alimentos, os fatores que influenciam a alteração dos microrganismos e os métodos de conservação e controle.

Tudo isso, por meio da inovadora metodologia *Relearning*, que permite que o programa seja ministrado 100% online, um benefício que dará aos alunos a oportunidade de estudar em casa e organizar seus horários de aprendizagem, já que terão acesso a recursos multimídia 24 horas por dia. Além disso, o estudante aprimorará suas habilidades de resolução de problemas, pois analisará casos práticos que o colocarão na simulação de um ambiente real.

Este **Curso de Doenças Microbianas Transmitidas por Alimentos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ◆ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Doenças Microbianas Transmitidas por Alimentos
- ◆ O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente útil fornece informações científicas e práticas sobre aquelas disciplinas indispensáveis para o exercício da profissão
- ◆ Exercícios práticos onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- ◆ Destaque especial para as metodologias inovadoras
- ◆ Lições teóricas, perguntas a especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos de reflexão individual
- ◆ Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet



Se você quer se destacar em sua esfera profissional, a TECH lhe proporcionará o melhor conhecimento para ser o melhor"

“*Deseja crescer em sua carreira? Esta é a melhor oportunidade para conseguir isso e se tornar um especialista em Doenças Microbianas Transmitidas por Alimentos*”

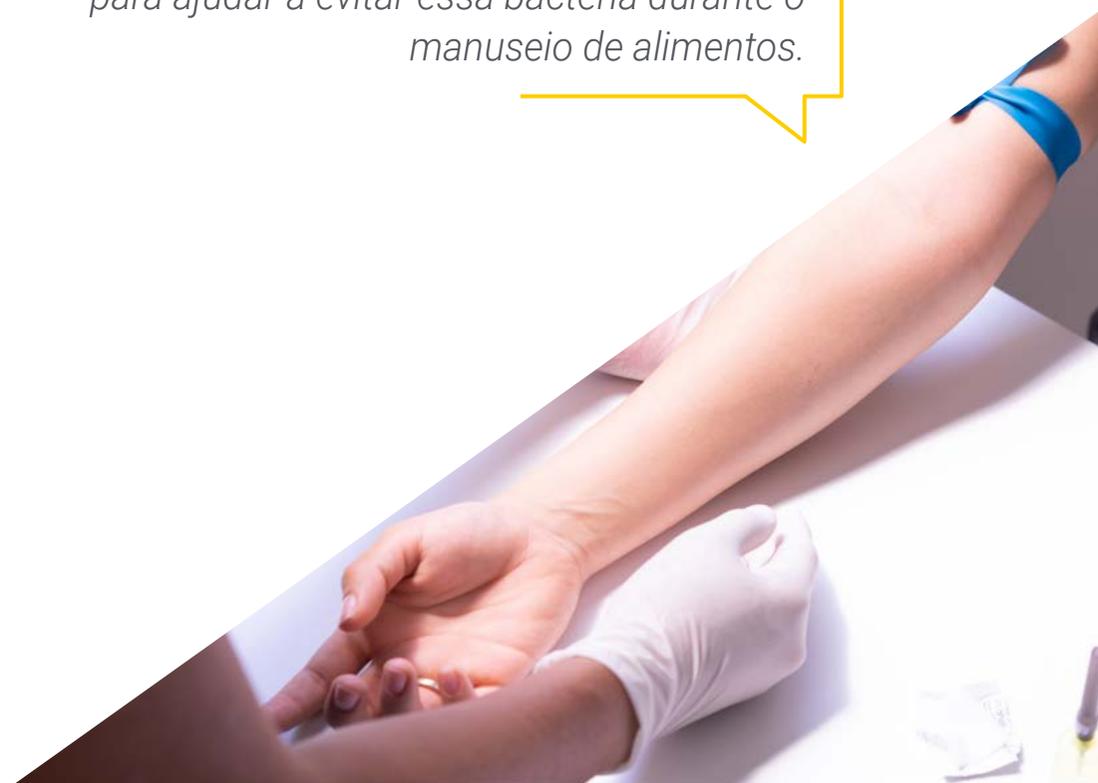
O corpo docente deste curso inclui profissionais da área que transferem a experiência do seu trabalho para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de sociedades científicas de referência e universidades de prestígio.

O conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, permitirá ao profissional uma aprendizagem contextualizada, ou seja, realizada através de um ambiente simulado, proporcionando uma capacitação imersiva e programada para praticar diante de situações reais.

A estrutura deste programa se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas, onde o profissional deverá tentar resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo do curso acadêmico. Para isso, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo realizado por especialistas reconhecidos.

No conforto de sua própria casa e com o dispositivo tecnológico de sua escolha, você poderá ampliar seu conhecimento sobre Doenças Transmitidas por Alimentos.

A salmonela é uma doença que afeta seriamente os pacientes idosos e, com este programa, você poderá criar estratégias para ajudar a evitar essa bactéria durante o manuseio de alimentos.



02

Objetivos

O principal objetivo deste Curso é fornecer ao aluno as ferramentas necessárias para obter conhecimento especializado sobre a disseminação de Doenças Microbianas Transmitidas por Alimentos. Dessa forma, os alunos poderão atualizar seus conhecimentos nesse campo e aprimorar competências para enfrentar os desafios específicos existentes no setor, usando materiais multimídia criados por profissionais de destaque nesse campo.





“

Adquira conhecimento especializado sobre os micro-organismos que crescem nos alimentos e aprenda a diferenciar quais são prejudiciais ou benéficos para o corpo humano”



Objetivos gerais

- ◆ Identificar e compreender a biologia como uma ciência experimental através da aplicação do método científico
- ◆ Explicar os conhecimentos básicos e saber aplicá-los sobre o crescimento populacional e a exploração sustentável dos recursos naturais
- ◆ Conhecer e aplicar os procedimentos de avaliação de toxicidade
- ◆ Colaborar na defesa do consumidor no âmbito da segurança dos alimentos

“

Um Curso para profissionais que desejam aprimorar seu perfil profissional e alcançar a excelência”





Objetivos específicos

- ◆ Conhecer os principais microrganismos deteriorantes, patogênicos e benéficos nos alimentos
- ◆ Identificar os elementos mais importantes de um laboratório de microbiologia
- ◆ Distinguir os parâmetros físico-químicos que afetam o crescimento microbiano nos alimentos
- ◆ Avaliar os efeitos benéficos dos microrganismos nos alimentos
- ◆ Aplicar técnicas para a detecção de microrganismos em alimentos

03

Estrutura e conteúdo

Os melhores especialistas em nutrição estruturaram o conteúdo do programa de estudos desse Curso. Assim, os alunos poderão adquirir conhecimentos especializados e atualizados sobre como as doenças microbianas podem ser transmitidas pelos alimentos, bem como conhecer os fatores que aumentam essa situação e a maneira adequada de evitá-la. Isso será alcançado com o uso de recursos multimídia e a análise de estudos de caso, permitindo que os alunos desenvolvam habilidades profissionais excepcionais.





“

Compreenda melhor as técnicas mais comumente usadas para reduzir o risco de contaminação de alimentos, graças a este incrível plano de estudos”

Módulo 1. Microbiologia e higiene de alimentos

- 1.1. Introdução à microbiologia de alimentos
 - 1.1.1. História da Microbiologia de Alimentos
 - 1.1.2. Diversidade microbiana: archaea e bactérias
 - 1.1.3. Relações filogenéticas entre organismos vivos
 - 1.1.4. Classificação e nomenclatura microbiana
 - 1.1.5. Microrganismos eucarióticos: algas, fungos e protozoários
 - 1.1.6. Vírus
- 1.2. Principais técnicas em microbiologia de alimentos
 - 1.2.1. Métodos de esterilização e assepsia
 - 1.2.2. Meios de cultura: líquidos e sólidos, sintéticos ou definidos, complexos, diferenciais e seletivos
 - 1.2.3. Isolamento de culturas puras
 - 1.2.4. Crescimento microbiano em culturas descontínuas e contínuas
 - 1.2.5. Influência de fatores ambientais no crescimento
 - 1.2.6. Microscopia óptica
 - 1.2.7. Preparação e coloração de amostras
 - 1.2.8. Microscopia de fluorescência
 - 1.2.9. Microscopia Eletrônica de Transmissão e Varredura
- 1.3. Metabolismo microbiano
 - 1.3.1. Formas de obtenção de energia
 - 1.3.2. Microrganismos fototróficos, quimiolitotróficos e quimorganotróficos
 - 1.3.3. Catabolismo de carboidratos
 - 1.3.4. Quebra de glicose em piruvato (glicólise, via pentose-fosfato e via Entner-Doudoroff)
 - 1.3.5. Catabolismo de lipídios e proteínas
 - 1.3.6. Fermentação
 - 1.3.7. Tipos de fermentação
 - 1.3.8. Metabolismo respiratório: respiração aeróbica e respiração anaeróbica
- 1.4. Deterioração microbiana de alimentos
 - 1.4.1. Ecologia microbiana de alimentos
 - 1.4.2. Fontes de contaminação de alimentos
 - 1.4.3. Contaminação fecal e contaminação cruzada
 - 1.4.4. Fatores que influenciam a deterioração microbiana
 - 1.4.5. Metabolismo microbiano em alimentos
 - 1.4.6. Controle de métodos de alteração e conservação



- 1.5. Doenças microbianas transmitidas por alimentos
 - 1.5.1. Infecções de alimentos: transmissão e epidemiologia
 - 1.5.2. Salmonelose
 - 1.5.3. Febre tifoide e paratifoide
 - 1.5.4. Enterite por *Campylobacter*
 - 1.5.5. Disenteria bacilar
 - 1.5.6. Diarreia causada por cepas virulentas de *E. coli*
 - 1.5.7. Yersiniose
 - 1.5.8. Infecções por *Vibrio*
- 1.6. Doenças transmitidas por protozoários e helmintos por alimentos
 - 1.6.1. Características gerais dos protozoários
 - 1.6.2. Disenteria amebiana
 - 1.6.3. Giardiose
 - 1.6.4. Toxoplasmose
 - 1.6.5. Criptosporidiose
 - 1.6.6. Microsporidiose
 - 1.6.7. Helmintos transmitidos por alimentos: vermes planos e redondos
- 1.7. Vírus, príons e outros riscos biológicos transmitidos por alimentos
 - 1.7.1. Propriedades gerais dos vírus
 - 1.7.2. Composição e estrutura do vírus: capsídeo e ácido nucleico
 - 1.7.3. Crescimento e cultivo de vírus
 - 1.7.4. Ciclo de vida dos vírus (ciclo lítico): Fases de adsorção, penetração, expressão e replicação de genes e liberação
 - 1.7.5. Alternativas ao ciclo lítico: lisogenia em bacteriófagos, infecções latentes e persistentes e Transformação tumoral em vírus animais
 - 1.7.6. Viroides, virusoides e príons
 - 1.7.7. Incidência de vírus em alimentos
 - 1.7.8. Características dos vírus transmitidos por alimentos
 - 1.7.9. Hepatite A
 - 1.7.10. Rotavírus
 - 1.7.11. Intoxicação por escombroides
- 1.8. Análise microbiológica de alimentos
 - 1.8.1. Técnicas de amostragem
 - 1.8.2. Valores de referência
 - 1.8.3. Microrganismos indicadores
 - 1.8.4. Contagens microbiológicas
 - 1.8.5. Determinação de microrganismos patogênicos
 - 1.8.6. Técnicas de detecção rápida em microbiologia de alimentos
 - 1.8.7. Técnicas moleculares: PCR convencional e PCR em tempo real
 - 1.8.8. Técnicas imunológicas
- 1.9. Microrganismos benéficos nos alimentos
 - 1.9.1. Fermentações de alimentos: o papel dos microrganismos na obtenção de alimentos
 - 1.9.2. Microrganismos como suplementos alimentares
 - 1.9.3. Conservantes naturais
 - 1.9.4. Sistemas biológicos de conservação de alimentos
 - 1.9.5. Bactérias probióticas
- 1.10. Biologia Celular Microbiana
 - 1.10.1. Características gerais das células eucarióticas e procarióticas
 - 1.10.2. A célula procariótica: componentes externos à parede: glicocálice e camada S, parede celular, membrana plasmática
 - 1.10.3. Flagelos, motilidade bacteriana e táxons
 - 1.10.4. Outras estruturas superficiais, fímbrias e pili

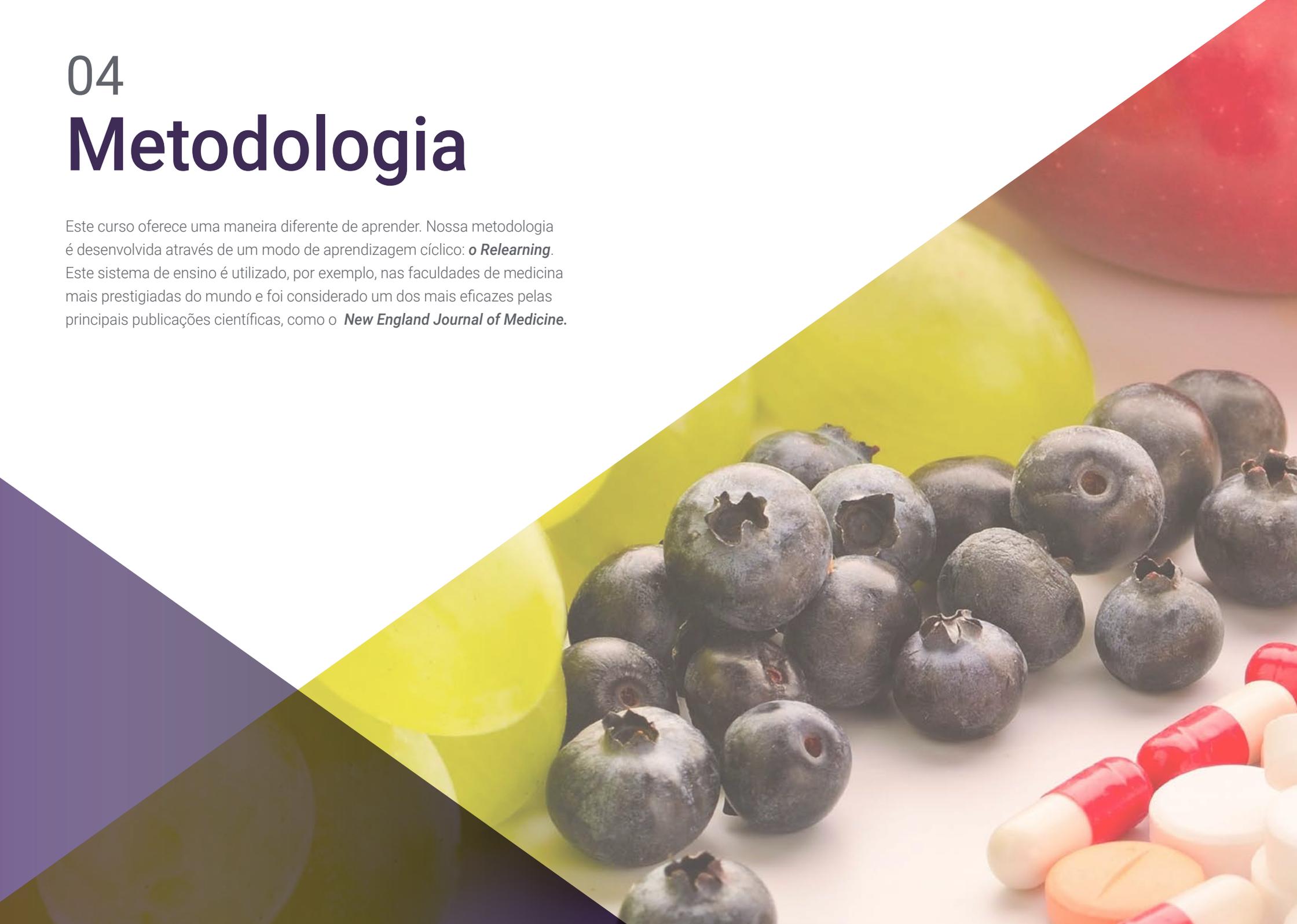


Iniciar este Curso será o primeiro passo para levar sua carreira ao próximo nível"

04

Metodologia

Este curso oferece uma maneira diferente de aprender. Nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: **o Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas faculdades de medicina mais prestigiadas do mundo e foi considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações científicas, como o *New England Journal of Medicine*.





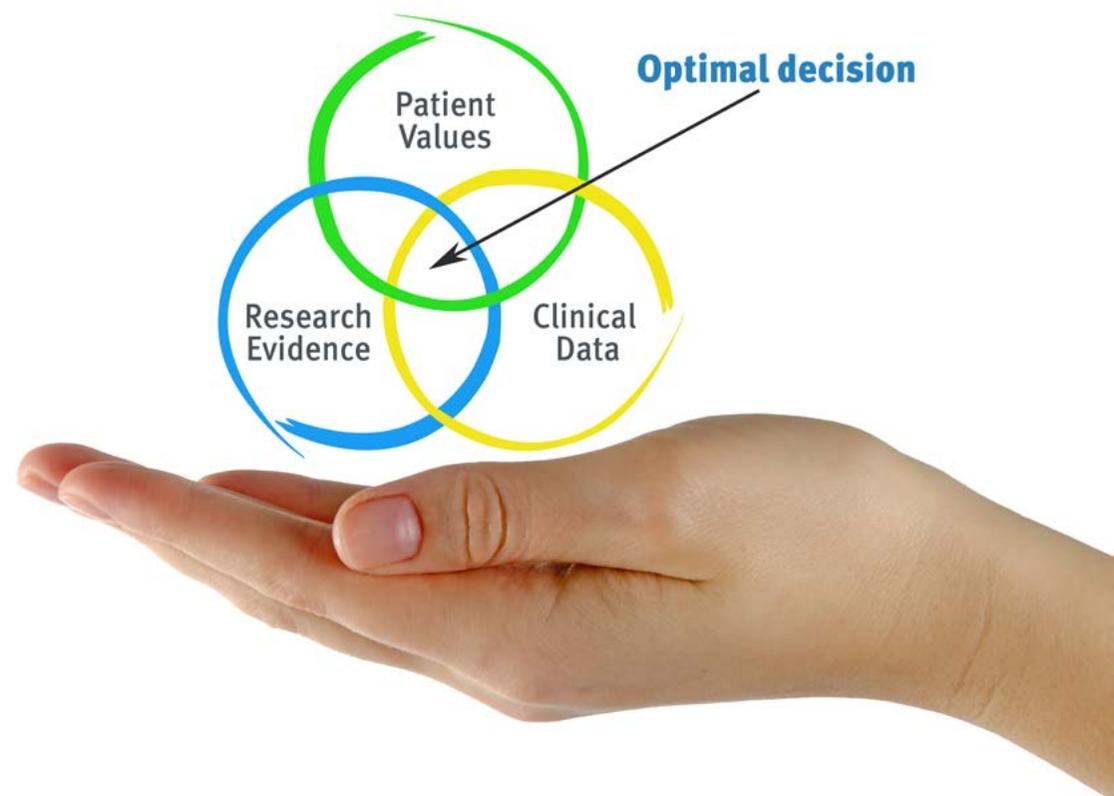
“

Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para realizá-la através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que se mostrou extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”

Na TECH usamos o Método do Caso

Em uma determinada situação clínica, o que um profissional deveria fazer? Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com inúmeros casos clínicos simulados, baseados em pacientes reais, onde deverão investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver as situações. Há inúmeras evidências científicas sobre a eficácia deste método. Os especialistas aprendem melhor, mais rápido e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

Com a TECH o nutricionista experimenta uma maneira de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação comentada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra algum componente clínico peculiar, seja pelo seu poder de ensino ou pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional atual, tentando recriar as condições reais na prática da nutrição profissional.

“

Você sabia que este método foi desenvolvido em 1912, em Harvard, para os alunos de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações complexas reais para que estes tomassem decisões e justificassem como resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard”

A eficácia do método é justificada por quatro conquistas fundamentais:

1. Os nutricionistas que seguem este método não só assimilam os conceitos, mas também desenvolvem a capacidade mental, através de exercícios que avaliam situações reais e a aplicação do conhecimento.
2. A aprendizagem se consolida nas habilidades práticas permitindo ao nutricionista integrar melhor o conhecimento à prática clínica.
3. A assimilação de ideias e conceitos se torna mais fácil e mais eficiente, graças ao uso de situações decorrentes da realidade.
4. A sensação de eficiência do esforço investido se torna um estímulo muito importante para os alunos, o que se traduz em um maior interesse pela aprendizagem e um aumento no tempo dedicado ao curso.



Metodologia Relearning

A TECH utiliza de maneira eficaz a metodologia do estudo de caso com um sistema de aprendizagem 100% online, baseado na repetição, combinando 8 elementos didáticos diferentes em cada aula.

Potencializamos o Estudo de Caso com o melhor método de ensino 100% online: o Relearning.



O nutricionista aprenderá através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes simulados de aprendizagem. Estas simulações são realizadas utilizando um software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis de satisfação geral dos profissionais que concluíram seus estudos, com relação aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Através desta metodologia, mais de 45 mil nutricionistas se capacitaram, com um sucesso sem precedentes, em todas as especialidades clínicas independente da carga cirúrgica. Nossa metodologia de ensino é desenvolvida em um ambiente altamente exigente, com um corpo discente com um perfil socioeconômico médio-alto e uma média de idade de 43,5 anos.

O Relearning permitirá uma aprendizagem com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais em sua especialização, desenvolvendo o espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões: uma equação de sucesso.

No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, ela acontece em espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, combinamos cada um desses elementos de forma concêntrica.

A nota geral do sistema de aprendizagem da TECH é de 8,01, de acordo com os mais altos padrões internacionais.



Neste programa, oferecemos o melhor material educacional, preparado especialmente para os profissionais:



Material de estudo

Todo o conteúdo foi criado especialmente para o curso pelos especialistas que irão ministrá-lo, o que faz com que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Posteriormente, esse conteúdo é adaptado ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isso com as técnicas mais inovadoras e oferecendo alta qualidade em cada um dos materiais que colocamos à disposição do aluno.



Técnicas e procedimentos de nutrição em vídeo

A TECH aproxima o aluno dos últimos avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos de aconselhamento nutricional atuais. Tudo isso, explicado detalhadamente para sua total assimilação e compreensão. E o melhor de tudo, você poderá assistir quantas vezes quiser.



Resumos interativos

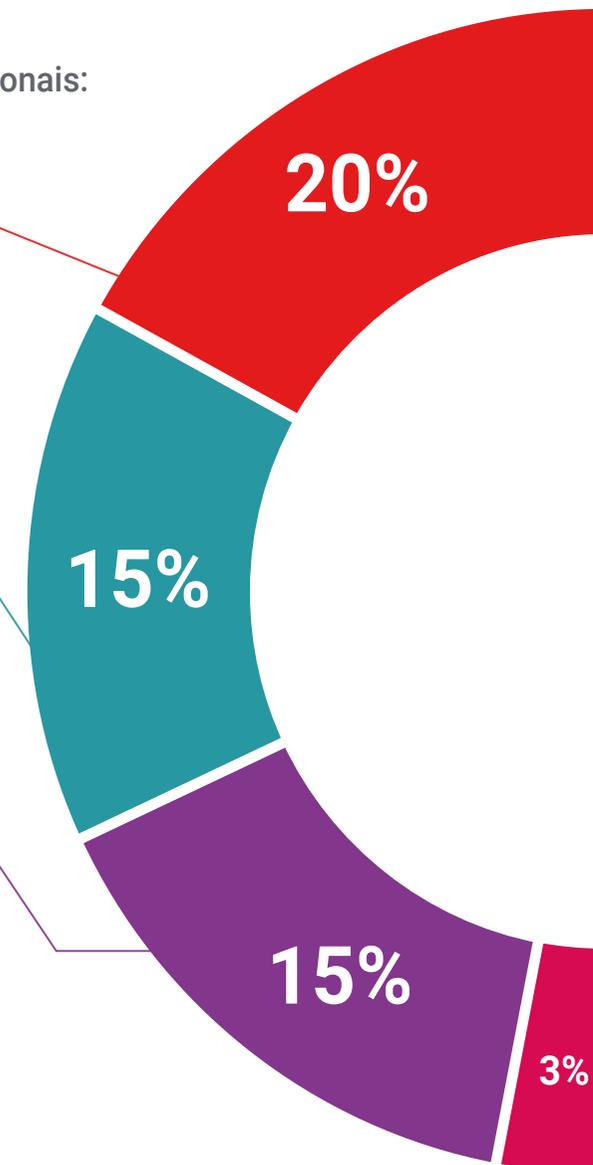
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

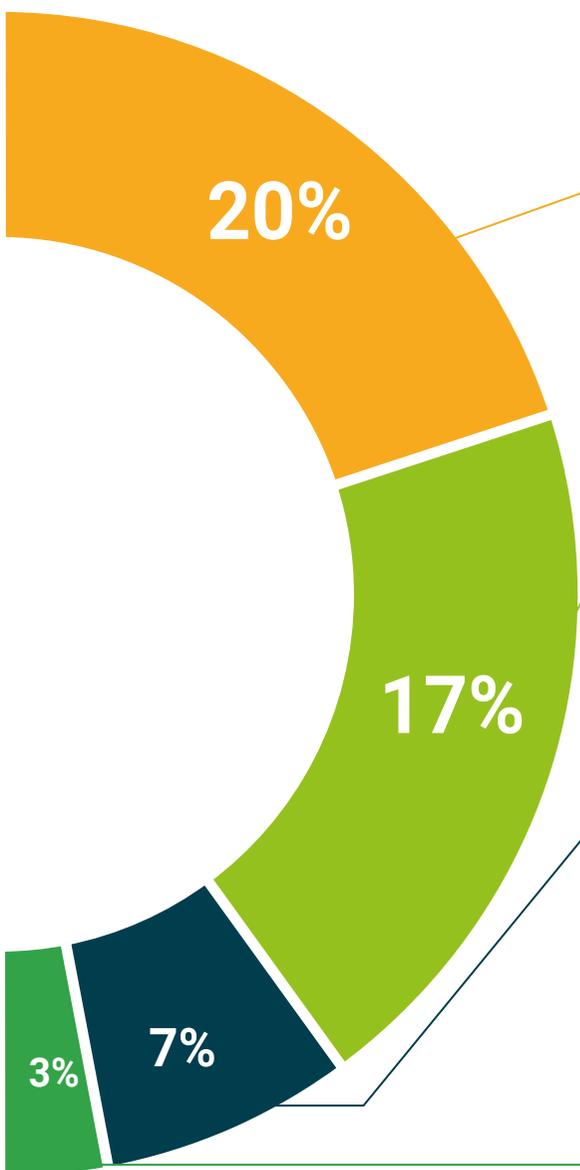
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



Leituras complementares

Artigos recentes, documentos de consenso e diretrizes internacionais, entre outros. Na biblioteca virtual da TECH o aluno terá acesso a tudo o que for necessário para complementar a sua capacitação.





Estudos de casos elaborados e orientados por especialistas

A aprendizagem efetiva deve ser necessariamente contextual. Portanto, na TECH apresentaremos casos reais em que o especialista guiará o aluno através do desenvolvimento da atenção e da resolução de diferentes situações: uma forma clara e direta de alcançar o mais alto grau de compreensão.



Testing & Retesting

Avaliamos e reavaliamos periodicamente o conhecimento do aluno ao longo do programa, através de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que possa comprovar que está alcançando seus objetivos.



Masterclasses

Há evidências científicas sobre a utilidade da observação de terceiros especialistas. O "Learning from an expert" fortalece o conhecimento e a memória, além de gerar segurança para a tomada de decisões difíceis no futuro.



Guias rápidos de ação

A TECH oferece o conteúdo mais relevante do curso em formato de fichas de trabalho ou guias rápidos de ação. Uma forma sintetizada, prática e eficaz de ajudar os alunos a progredirem na aprendizagem.



05

Certificado

O Curso de Doenças Microbianas Transmitidas por Alimentos garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado do Curso, emitido pela TECH Universidade Tecnológica”

Este **Curso de Doenças Microbianas Transmitidas por Alimentos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* correspondente ao **Curso** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

O certificado emitido pela **TECH Universidade Tecnológica** expressará a qualificação obtida no Curso, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação carreira profissional.

Título: **Curso de Doenças Microbianas Transmitidas por Alimentos**

N.º de Horas Oficiais: **150h**





Curso

Doenças Microbianas
Transmitidas por Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 8h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso

Doenças Microbianas Transmitidas por Alimentos

