

# Certificat

## Parasitologie dans l'industrie Alimentaire





## Certificat

### Parasitologie dans l'Industrie Alimentaire

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

Accès au site web: [www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/parasitologie-industrie-alimentaire](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/parasitologie-industrie-alimentaire)

# Accueil

01

Présentation

---

*page 4*

02

Objectifs

---

*page 8*

03

Structure et contenu

---

*page 12*

04

Méthodologie

---

*page 18*

05

Diplôme

---

*page 26*

# 01

# Présentation

De nos jours, l'inquiétude concernant les risques associés aux parasites transmis par les aliments est devenue davantage pertinente au sein de l'Industrie Alimentaire, qui a donc décidé d'intégrer les vertus offertes de la parasitologie pour l'identification, la prévention et le contrôle de ces organismes qui affectent la sécurité alimentaire. C'est pourquoi la demande de professionnels spécialisés dans l'application de cette science sur le marché de l'alimentation est en augmentation, et ce programme permettra aux étudiants de devenir les meilleurs. Ceci grâce à un plan d'études complet qui offre des matières complètes dans ce domaine et qui est accessible à travers une méthodologie 100% en ligne, un avantage qui vous permettra d'avoir un meilleur contrôle sur votre temps.



“

*Il s'agit du meilleur Certificat pour les professionnels qui souhaitent évoluer et se spécialiser professionnellement dans le domaine de la parasitologie. Ne ratez pas l'occasion et inscrivez-vous"*

Ce diplôme offre aux étudiants désireux d'évoluer professionnellement une orientation spécifique sur la Parasitologie et son application à la production alimentaire, en abordant des sujets tels que les effets que ces organismes produisent dans les aliments et leur impact sur la santé humaine. De plus, l'étudiant sera capable d'assimiler tous ces concepts et de mettre en œuvre des stratégies d'atténuation pour ce type de risque.

L'ordre du jour comprendra également des sujets liés à l'identification et à la gestion des parasites dans l'industrie alimentaire, qui fourniront des techniques pour leur détection, leur prévention et leur contrôle. En outre, la mise en œuvre de bonnes pratiques en matière d'hygiène et de manipulation des aliments sera renforcée afin de garantir la sécurité et la qualité de ces produits.

L'étudiant pourra ainsi élargir ses connaissances et acquérir une préparation complète dans ce domaine, de sorte qu'il sera pleinement qualifié pour relever les défis qui se posent actuellement dans l'industrie alimentaire en termes de sécurité alimentaire. Les défis qui se posent actuellement dans l'industrie alimentaire en termes de sécurité et de qualité des aliments.

Tout cela grâce à la méthodologie innovante du *Relearning*, qui permet d'étudier depuis leur domicile et de disposer d'une plus grande flexibilité horaire, puisqu'ils auront accès 24 h/ 24 aux ressources multimédias qu'ils trouveront sur le campus virtuel. Par ailleurs, vous pourrez renforcer vos compétences et accroître votre capacité à résoudre des problèmes, car vous analyserez des cas pratiques qui vous placeront dans un scénario réel.

Ce **Certificat en Parasitologie en Industrie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- ◆ Le développement de cas pratiques présentés par des experts en Parasitologie dans l'Industrie Alimentaire
- ◆ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- ◆ Les exercices pratiques pour réaliser le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ◆ Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- ◆ Leçons théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- ◆ Il est possible d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion à internet



*Vous souhaitez atteindre l'excellence dans le domaine de la Parasitologie? Commencez dès maintenant et découvrez avec ce diplôme comment y parvenir"*

“

*Maîtriser les techniques de diagnostic des parasites dans les aliments et acquérir des compétences avancées dans l'interprétation des résultats grâce à l'approche pratique de ce programme"*

Le corps enseignant du programme englobe des spécialistes réputés dans le domaine et qui apportent à ce programme l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus dans de grandes sociétés 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 axée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du programme. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

*A votre rythme et de manière virtuelle, vous pourrez approfondir vos connaissances dans ce domaine.*

*Plongez dans les termes essentiels de la parasitologie et faites passer votre carrière au niveau supérieur.*



# 02

## Objectifs

L'objectif principal de ce programme éducatif est de fournir aux étudiants une mise à jour des aspects scientifiques liés à l'étude des parasites et à la manière de les prévenir dans la production alimentaire. Cela se fera en fournissant des définitions claires et pertinentes qui ont un impact direct sur le domaine, permettant aux étudiants d'obtenir les outils nécessaires pour appliquer ce qu'ils ont appris dans un environnement de travail.





“

*Grâce à la connaissance que vous aurez des risques parasitologiques qui peuvent survenir dans la chaîne de production, vous pourrez mettre en œuvre des stratégies pour les atténuer”*



## Objectifs généraux

---

- ◆ Identifier et comprendre la biologie en tant que science expérimentale grâce à l'application de la méthode scientifique
- ◆ Expliquer les connaissances de base et savoir les appliquer à la croissance démographique et à l'exploitation durable des ressources naturelles
- ◆ Connaître et appliquer les procédures d'évaluation de la toxicité
- ◆ Aider à la protection des consommateurs dans le contexte de la sécurité alimentaire

“

*Ouvrez la porte à de nouvelles offres d'emploi et faites partie des professionnels de l'avenir dans l'industrie alimentaire”*





## Objectifs spécifiques

---

- ◆ Connaître les concepts et les procédures de la microbiologie et de la parasitologie dans le domaine de l'industrie alimentaire
- ◆ Identifier, analyser et évaluer les risques parasitologiques tout au long de la chaîne alimentaire, de la collecte des matières premières à la distribution du produit transformé au consommateur final
- ◆ Analyser et comprendre les principales mesures préventives concernant la contamination microbiologique et parasitologique des aliments à tout stade de la chaîne alimentaire
- ◆ Connaître et identifier les principaux parasites d'origine alimentaire qui provoquent des maladies chez l'homme
- ◆ Identifier et appliquer les principales techniques d'échantillonnage et de caractérisation des parasites dans les denrées alimentaires
- ◆ Apprécier et comprendre l'importance actuelle des parasites et leur relation avec l'alimentation/nutrition

# 03

## Structure et contenu

Le Plan de ce certificat a été conçu par des experts reconnus industrie alimentaire, dans le but d'offrir aux offrir un enseignement de première qualité études. Le programme de ce diplôme a été conçu par des experts reconnus de l'industrie alimentaire, dans le but d'offrir une formation de premier ordre aux étudiants. Cet apprentissage se fera à travers l'étude de ressources multimédias et l'analyse d'études de cas, ce qui permettra aux étudiants d'améliorer leurs compétences professionnelles dans ce domaine.





“

*Avec ce certificat de parasitologie, vous apprendrez à connaître les différentes espèces de parasites qui peuvent affecter les aliments et à prévenir chacune d'entre elles”*

## Module 1. Parasitologie alimentaire

- 1.1. Introduction à la Parasitologie alimentaire
  - 1.1.1. Concepts fondamentaux de la parasitologie
  - 1.1.2. Effets des parasites dans les aliments et impact sur la santé humaine
  - 1.1.3. Impact socio-économique des parasites d'origine alimentaire
  - 1.1.4. Caractéristiques générales des principaux groupes de parasites
    - 1.1.4.1. Les cycles de vie des principaux groupes de parasites
- 1.2. Caractéristiques générales des protozoaires dans les aliments
  - 1.2.1. Amibes du tube digestif
    - 1.2.1.1. Entamoeba histolytica: morphologie, fonction, mécanismes de transmission et cycle de vie
    - 1.2.1.2. Autres amibes préoccupantes dans les aliments: Entamoeba hartmanii et Entamoeba coli
  - 1.2.2. Flagellés du tube digestif
    - 1.2.2.1. Giardia lamblia: morphologie, fonction, mécanismes de transmission et cycle de vie
    - 1.2.2.2. Autres flagellés dans la nourriture
  - 1.2.3. Apicomplexiens du tube digestif
    - 1.2.3.1. Cycle de vie général
    - 1.2.3.2. Cryptosporidium spp.: morphologie, fonction, mécanismes de transmission et cycle de vie
    - 1.2.3.3. Cyclospora cayetanensis: morphologie, fonction, mécanismes de transmission et cycle de vie
    - 1.2.3.4. Isospora belli: morphologie, fonction, mécanismes de transmission et cycle de vie
  - 1.2.4. Ciliés du tube digestif
    - 1.2.4.1. Balantidium coli
- 1.3. Caractéristiques générales des helminthes dans les aliments
  - 1.3.1. Caractéristiques générales des helminthes
  - 1.3.2. Caractéristiques générales des trématodes
    - 1.3.2.1. Les douves du foie: Fasciola hepatica, Dicrocoelium dendriticum, Clonorchis
    - 1.3.2.2. Douve pulmonaire: pargonimus westermanii
    - 1.3.2.3. Douve intestinale: fasciolopsis buski
    - 1.3.2.4. Mesures préventives et traitements des maladies à trématodes
  - 1.3.3. Caractéristiques générales des cestodes
    - 1.3.3.1. Cestodes digestifs: diphylobotrium latum
    - 1.3.3.2. Les ténias: Taenia solium et Taenia saginata
  - 1.3.4. Mesures préventives et traitement des cestodes
- 1.4. Parasites associés aux produits de la pêche
  - 1.4.1. Protozoaires dans les produits de la pêche
    - 1.4.1.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 1.4.1.2. Espèces les plus importantes
    - 1.4.1.3. Mesures préventives et curatives
  - 1.4.2. Les helminthes dans les produits de la pêche
    - 1.4.2.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 1.4.2.2. Espèces les plus importantes
    - 1.4.2.3. Mesures préventives et curatives
  - 1.4.3. Mesures d'identification générales
  - 1.4.4. Nématodes dans les produits de la pêche: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 1.4.4.1. Espèces les plus importantes
    - 1.4.4.2. Mesures préventives et curatives

- 1.5. Parasites associés à la viande d'abattage et aux produits carnés
  - 1.5.1. Protozoaires associés à la viande d'abattage et aux produits carnés
    - 1.5.1.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 1.5.1.2. Espèces les plus importantes
    - 1.5.1.3. Mesures préventives et curatives
  - 1.5.2. Helminthes associés à la viande d'abattage et aux produits carnés
    - 1.5.2.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 1.5.2.2. Espèces les plus importantes
    - 1.5.2.3. Mesures préventives et curatives
  - 1.5.3. Nématodes associés aux viandes d'abattage et aux produits à base de viande
    - 1.5.3.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 1.5.3.2. Espèces les plus importantes
    - 1.5.3.3. Mesures préventives et curatives
  - 1.5.4. Méthodes d'identification des parasites associés à la viande abattue et aux produits carnés
- 1.6. Parasites associés à l'eau
  - 1.6.1. Protozoaires associés à l'eau
    - 1.6.1.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 1.6.1.2. Enquête sur les espèces les plus importantes
    - 1.6.1.3. Mesures de contrôle et prophylaxie
  - 1.6.2. Les helminthes associés à l'eau
    - 1.6.2.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 1.6.2.2. Enquête sur les espèces les plus importantes
    - 1.6.2.3. Mesures de contrôle et prophylaxie
  - 1.6.3. Nématodes associés à la consommation d'eau
    - 1.6.3.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 1.6.3.2. Enquête sur les espèces les plus importantes
    - 1.6.3.3. Mesures de contrôle et prophylaxie
  - 1.6.4. Méthodes générales d'identification des parasites associés à la consommation d'eau
- 1.7. Parasites associés aux fruits et légumes
  - 1.7.1. Protozoaires associés à la consommation de fruits et légumes
    - 1.7.1.1. Caractéristiques générales: morphologie et biologie, mécanismes de transmission
    - 1.7.1.2. Espèces les plus importantes
    - 1.7.1.3. Mesures prophylactiques et traitement
  - 1.7.2. Helminthes associés à la consommation de fruits et légumes
    - 1.7.2.1. Caractéristiques générales: morphologie et biologie, mécanismes de transmission
    - 1.7.2.2. Espèces les plus importantes
    - 1.7.2.3. Mesures prophylactiques et traitement
  - 1.7.3. Nématodes associés à la consommation de fruits et légumes
    - 1.7.3.1. Caractéristiques générales: morphologie et biologie, mécanismes de transmission
    - 1.7.3.2. Espèces les plus importantes
    - 1.7.3.3. Mesures prophylactiques et traitement
  - 1.7.4. Méthodes d'identification et de caractérisation
- 1.8. Insectes pathogènes et détérioration des aliments
  - 1.8.1. Enquête sur les insectes les plus importants
    - 1.8.1.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, mécanismes de transmission et morphologie
    - 1.8.1.2. Mesures prophylactiques et curatives contre les insectes
    - 1.8.1.3. Épidémiologie et distribution des arthropodes
  - 1.8.2. Enquête sur les acariens les plus importants
    - 1.8.2.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, mécanismes de transmission et morphologie
    - 1.8.2.2. Mesures prophylactiques et curatives contre les insectes
    - 1.8.2.3. Épidémiologie et distribution des arthropodes
  - 1.8.3. Méthodes d'identification et de caractérisation

- 1.9. Analyse épidémiologique des parasitoses d'origine alimentaire
  - 1.9.1. Pertinence de la connaissance de l'origine géographique des aliments et du cycle de vie des parasites dans la transmission des aliments
  - 1.9.2. Étude des manifestations cliniques associées aux parasites: période prépatente, apparition des symptômes et présence de porteurs asymptomatiques dans l'étude des épidémies d'origine alimentaire
  - 1.9.3. Analyse de foyers alimentaires réels dans différents contextes: populations, hôpitaux, résidences, écoles, restaurants, réunions sociales et familiales
- 1.10. Parasites d'origine alimentaire
  - 1.10.1. L'importance des parasites d'origine alimentaire
    - 1.10.1.1. L'altération de la production et de la qualité des aliments et des matières premières d'origine végétale et animale
  - 1.10.2. Parasites d'altération des plantes et des produits végétaux
    - 1.10.2.1. Protozoaires, helminthes et arthropodes
    - 1.10.2.2. Intérêt des phytoparasites
  - 1.10.3. Parasites perturbateurs de la viande et des produits carnés
    - 1.10.3.1. Protozoaires, helminthes et arthropodes
    - 1.10.3.2. Intérêt socio-économique des parasites du bétail domestique, des volailles et des animaux de ferme
  - 1.10.4. Parasites perturbateurs du poisson et des produits de la pêche
    - 1.10.4.1. Protozoaires, helminthes et arthropodes
    - 1.10.4.2. Intérêt socio-économique des parasites des poissons







“

*L'approche pédagogique interactive et participative de la méthodologie Relearning vous permettra de développer des compétences en matière de résolution de problèmes et prise de décision avancée"*

04

# Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



“

*Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"*

## À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique 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 finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

*Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle 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 contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

*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 nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
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 étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



## Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



*Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des 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.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés 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 les 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 online. 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.



#### Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. 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

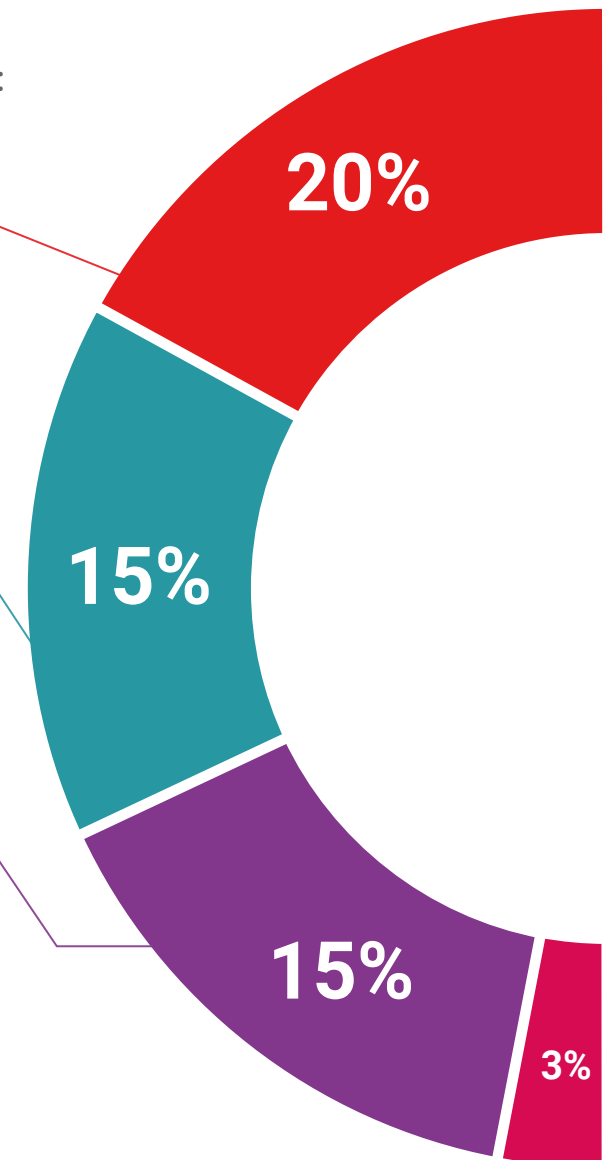
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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

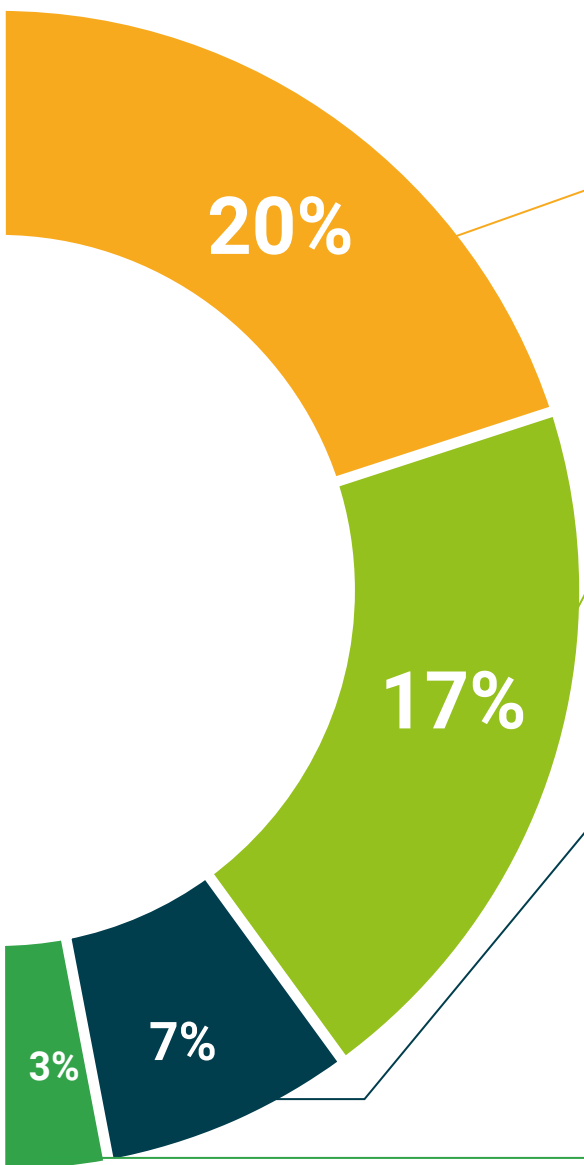


#### Bibliographie complémentaire

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.



# 05 Diplôme

Le Certificat en Parasitologie dans l'Industrie Alimentaire vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès et recevez votre Certificat sans avoir à vous soucier des déplacements ou des formalités administratives”*

Ce **Certificat en Parasitologie en Industrie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

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

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat en Parasitologie dans l'Industrie Alimentaire**

N° d'Heures Officielles: **150 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

Parasitologie dans  
l'Industrie Alimentaire

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

# Certificat

## Parasitologie dans l'industrie Alimentaire