

Certificat

Toxicologie Alimentaire





tech université
technologique

Certificat Toxicologie 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/toxicologie-alimentaire

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Structure et contenu

page 12

04

Méthodologie

page 16

05

Diplôme

page 24

01

Présentation

Grâce à l'étude scientifique que de nombreux professionnels ont développée autour des éléments toxiques présents dans les aliments, il a été possible de prévenir l'atteinte de l'organisme humain et de mettre en place des plans nutritionnels plus équilibrés. Par conséquent, il est essentiel de continuer à mener des recherches sur ces toxines et il est donc important d'avoir des experts dans les concepts qui englobent ce domaine. C'est pourquoi ce programme académique vise non seulement à permettre aux étudiants d'élargir leurs connaissances, mais aussi de renforcer leurs compétences et d'accéder aux meilleures offres du marché. Tout cela, à partir d'une méthodologie 100% en ligne qui permettra à l'étudiant d'avoir un meilleur contrôle sur son temps.





“

Rejoignez les professionnels de demain et apportez vos connaissances à l'étude des composants toxiques des aliments, grâce à ce Certificat"

La Toxicologie Alimentaire est une branche importante des sciences de la santé, puisqu'elle se concentre sur l'identification, l'évaluation et le contrôle des risques associés aux substances toxiques présentes dans les produits de consommation. De plus, elle permet de mettre en œuvre des stratégies de prévention, en les intégrant dans le cadre de la protection des consommateurs.

De plus, elle permet de mettre en œuvre des stratégies de prévention, en les intégrant dans un cadre de protection des consommateurs et de construction de régimes alimentaires équilibrés. Le contenu fournit également un aperçu approfondi de l'évolution historique de ce domaine et des processus de bio-transformation des produits toxiques.

Par ailleurs, les étudiants apprendront également les différents mécanismes de toxicité, les facteurs génétiques et environnementaux qui les modifient, dans le but d'améliorer leurs compétences dans la gestion des éléments liés à ceux-ci et l'application de stratégies efficaces pour atténuer leurs effets au sein de l'organisme.

Tout cela grâce à la méthodologie innovante *Relearning*, qui permet aux étudiants d'étudier depuis leur domicile et de disposer d'une plus grande flexibilité horaire, puisqu'ils auront accès 24h/24 aux ressources multimédias qu'ils trouveront sur le campus virtuel. De plus, vous permettra aux renforcerez vos compétences professionnelles et votre capacité à résoudre des problèmes, car vous analyserez des cas pratiques qui vous aideront à vous placer dans un scénario de la vie réelle.

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

- ◆ Le développement d'études de cas présentées par des experts en Toxicologie Alimentaire. Le contenu graphique, schématique et éminemment pratique de l'ouvrage fournit des informations scientifiques et pratiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- ◆ Exercices pratiques d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ◆ Les méthodologies innovantes
- ◆ Des cours théoriques, des questions à l'expert, des forums de discussion sur des sujets controversés et un travail de réflexion individuel
- ◆ La disponibilité d'accès aux contenus à partir de tout dispositif fixe ou portable doté d'une connexion internet



L'objectif principal de TECH, ce sont vos objectifs, et avec ce programme, vous obtiendrez les outils nécessaires pour les atteindre"

“

La Toxicologie Alimentaire est un élément très important de l'étude et avec ce diplôme, vous serez un spécialiste dans ce domaine"

Le programme comprend dans son corps enseignant, des professionnels du secteur qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'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 les Problèmes, grâce auquel le professionnel devra essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent tout au long de la formation. Pour ce faire, il sera assisté d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus.

Pouvez-vous imaginer apprendre depuis chez vous et travailler en même temps pour mettre en pratique tout ce que vous étudiez? Avec ce programme, ce n'est plus possible. Commencez dès maintenant.

Votre motivation à progresser en tant que professionnel, le contenu le plus récent et la meilleure méthodologie d'apprentissage seront les bases les plus solides pour améliorer votre carrière.



02

Objectifs

L'objectif principal de ce cours est de fournir aux étudiants les outils essentiels pour identifier efficacement les effets négatifs sur le corps causés par les toxines présentes dans les aliments. Cela permettra à l'étudiant de mettre à jour ses connaissances dans ce domaine et d'améliorer ses compétences pour aborder avec une grande maîtrise les concepts et les affectations générées par certaines substances, en utilisant des supports multimédias spécialement conçus par des professionnels renommés dans ce domaine.





“

En maîtrisant l'évaluation et la caractérisation des substances toxiques dans les aliments, vous serez en mesure de mettre en œuvre des stratégies pour contrer leurs effets"



Objectifs généraux

- ◆ Identifier et comprendre la biologie comme une science expérimentale par 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
- ◆ Collaborer à la protection des consommateurs dans le cadre de la sécurité alimentaire

“

Vous souhaitez évoluer professionnellement? Avec ce programme, cet objectif sera atteint et vous augmenterez vos attentes économiques au niveau suivant”





Objectifs spécifiques

- ◆ Apprécier de manière critique et savoir utiliser et appliquer les sources d'information relatives à la nutrition, à l'alimentation, aux modes de vie et aux aspects sanitaires
- ◆ Acquérir une connaissance approfondie de la microbiologie, de la parasitologie et de la toxicologie des denrées alimentaires
- ◆ Connaître les concepts de base de la Toxicologie Alimentaire
- ◆ Identifier les différents processus toxicocinétiques (absorption, distribution, métabolisme et excrétion), ainsi que les mécanismes généraux d'action toxique
- ◆ Reconnaître les sources d'exposition, la physiopathologie, les effets toxiques et le mécanisme d'action des substances toxiques dans les aliments
- ◆ Appliquer des stratégies liées à l'évaluation des risques toxicologiques et à la caractérisation des risques des substances potentiellement toxiques dans les aliments
- ◆ Connaître les méthodes les plus couramment utilisées pour l'analyse des substances toxiques dans les denrées alimentaires

03

Structure et contenu

Les contenus qui font partie de l'itinéraire académique de ce diplôme ont été développés par des experts professionnels en Toxicologie Alimentaire. Ainsi, les étudiants acquièrent des connaissances spécialisées et actualisées sur les composants toxiques des aliments qui peuvent affecter notre organisme. De plus, grâce à l'étude de ressources multimédias et à l'analyse d'études de cas, qui permet aux étudiants de renforcer leurs compétences professionnelles.



“

Maîtrisez les concepts toxicologiques les plus récurrents dans l'industrie alimentaire et appliquez-les avec un grand professionnalisme dans votre environnement de travail"

Module 1. Toxicologie Alimentaire

- 1.1. Introduction à la toxicologie alimentaire
 - 1.1.1. Introduction à la toxicologie alimentaire: Évolution historique
 - 1.1.2. Concepts toxicologiques
 - 1.1.2.1. Types d'empoisonnement
 - 1.1.2.2. Classification des substances toxiques
 - 1.1.3. Relations dose-effet et dose-réponse: facteurs d'incertitude
- 1.2. Toxicocinétique
 - 1.2.1. Les étapes de l'action toxique
 - 1.2.2. Phase d'exposition. Voies d'entrée des xénobiotiques
 - 1.2.2.1. Mécanismes de passage des toxiques à travers les membranes biologiques
 - 1.2.3. Phase d'absorption
 - 1.2.4. Phase de distribution, de fixation et d'excrétion des substances toxiques
 - 1.2.5. Phase toxicocinétique: modèles compartimentaux et biotransformation des substances toxiques
- 1.3. Processus de biotransformation des substances toxiques
 - 1.3.1. Réactions de la phase I: oxydation, réduction, hydrolyse et hydrolyse
 - 1.3.2. Réactions de la phase 2: sulfatation, glucuronidation, méthylation, acétylation et conjugaison avec le glutathion et les acides aminés
 - 1.3.3. Mécanismes de toxicité et facteurs modificateurs
- 1.4. Mécanismes de toxicité et facteurs associés
 - 1.4.1. Apoptose et nécrose
 - 1.4.2. Mécanismes de la toxicité non spécifique et spécifique: réactions réversibles et irréversibles
 - 1.4.3. Mécanismes immunitaires: allergies alimentaires
 - 1.4.4. Facteurs génétiques et environnementaux
- 1.5. Évaluation toxicologique
 - 1.5.1. Procédures d'évaluation toxicologique: études des effets généraux
 - 1.5.1.1. Toxicité aiguë
 - 1.5.1.2. Toxicité chronique et subchronique
 - 1.5.2. Étude des effets spécifiques; cancérogenèse, mutagenèse, tératogenèse et effets sur la reproduction
 - 1.5.3. Méthodes alternatives: substrats biologiques et indicateurs de toxicité
- 1.6. Toxicants alimentaires naturels
 - 1.6.1. Fruits de mer
 - 1.6.1.1. Intoxication par les coquillages
 - 1.6.1.2. Empoisonnement du poisson
 - 1.6.2. Produits végétaux naturels
 - 1.6.3. Substances antinutritionnelles
 - 1.6.4. Empoisonnement par des champignons supérieurs
- 1.7. Contaminants chimiques des aliments I
 - 1.7.1. Contaminants chimiques inorganiques
 - 1.7.1.1. Plomb, mercure, arsenic, cadmium, aluminium
 - 1.7.1.2. Effets toxiques des chlorures, fluorures, nitrates et nitrites
 - 1.7.2. Mycotoxines: les denrées alimentaires les plus fréquemment mises en cause comme sources d'exposition
 - 1.7.2.1. Méthodes et traitements préventifs
 - 1.7.3. Contamination par les pesticides: classification et toxicité
 - 1.7.3.1. Organochlorés: dioxines, furanes et polychlorobiphényles
 - 1.7.3.2. Organophosphates: carbamates et sels de bipyridyle
- 1.8. Contaminants chimiques dans les aliments II
 - 1.8.1. Résidus de médicaments vétérinaires
 - 1.8.1.1. Principaux effets toxiques
 - 1.8.1.2. Évaluation du risque toxique
 - 1.8.2. Additifs alimentaires: définition et classification
 - 1.8.3. Compléments alimentaires: vitamines, minéraux et autres suppléments
 - 1.8.3.1. Effets indésirables
 - 1.8.3.2. Sous-produits toxiques

- 1.9. Contaminants biologiques
 - 1.9.1. Effets toxiques des contaminants biologiques
 - 1.9.2. Intoxication alimentaire
 - 1.9.2.1. Botulisme
 - 1.9.2.2. La diarrhée du restaurant chinois: *Bacillus Cereus*
 - 1.9.2.3. Le syndrome du choc toxique: *Staphylococcus aureus*
 - 1.9.3. Toxi-infections d'origine alimentaire
 - 1.9.3.1. Salmonellose
 - 1.9.3.2. Listériose
 - 1.9.3.3. Toxinfection par *E.coli*
- 1.10. Évaluation des risques et agents cancérigènes alimentaires
 - 1.10.1. Types d'agents cancérigènes alimentaires
 - 1.10.2. Analyse des risques toxicologiques
 - 1.10.3. Évaluation des risques toxicologiques
 - 1.10.4. Caractérisation et gestion des risques toxicologiques

“

C'est le meilleur programme pour élargir vos connaissances en Toxicologie Alimentaire et enrichir la partie études de votre CV"

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***.



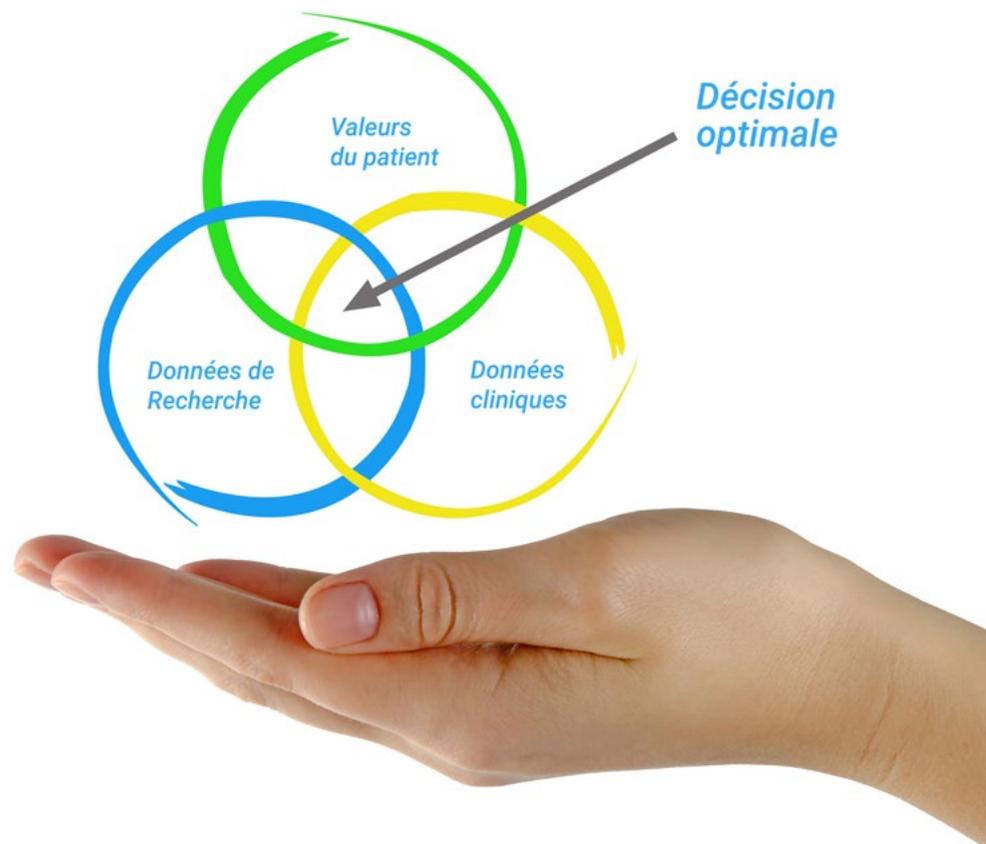
“

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

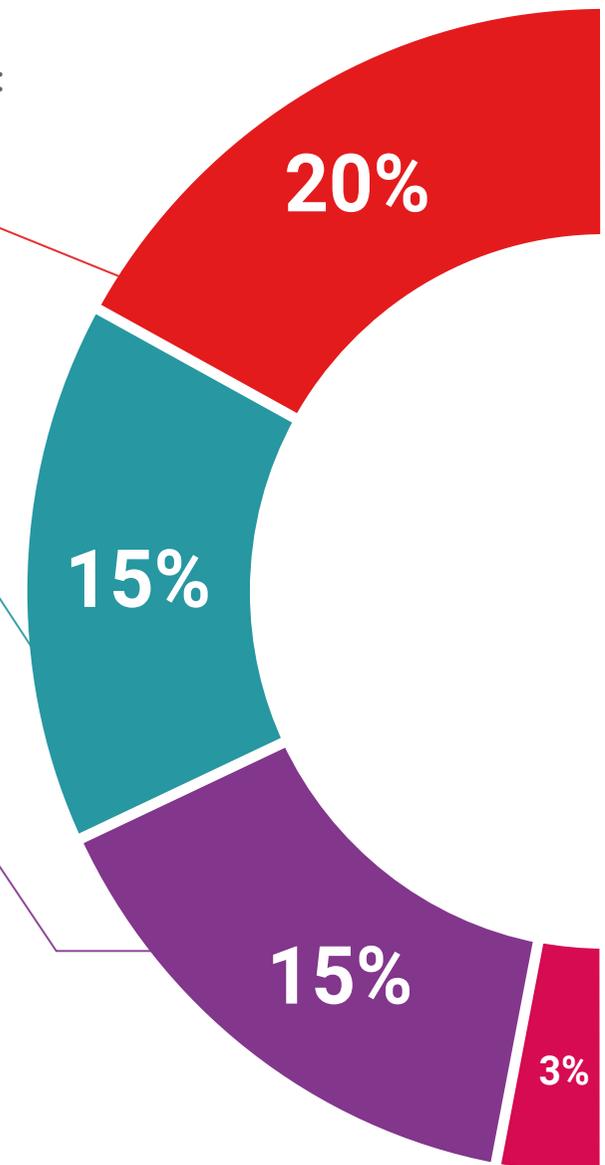
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

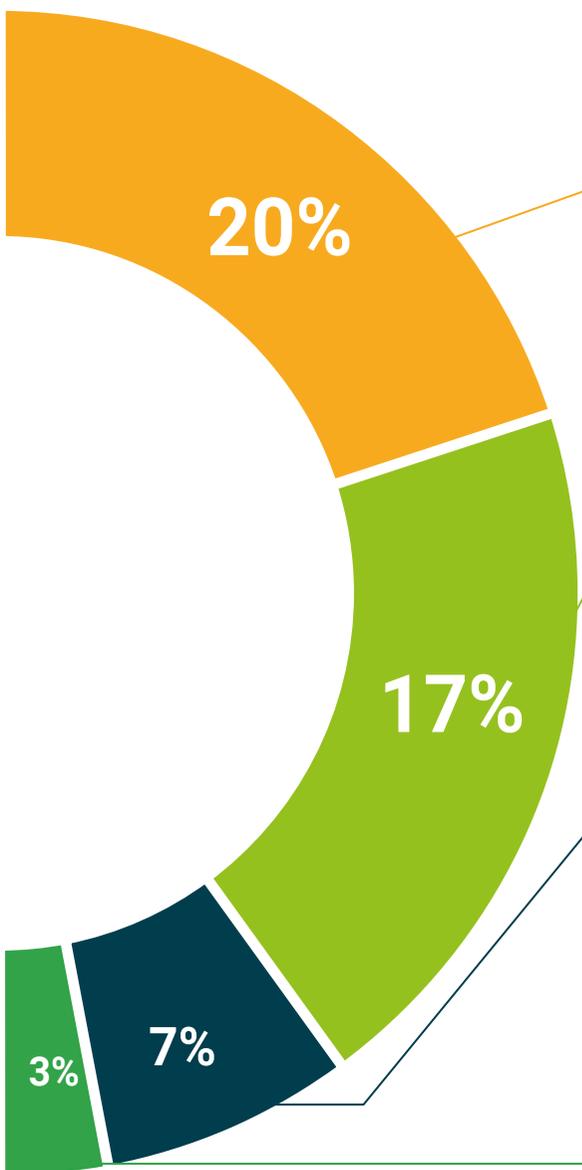
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Toxicologie 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.



“

Complétez ce programme avec succès et recevez votre diplôme sans avoir à vous soucier des déplacements ou des contraintes administratives”

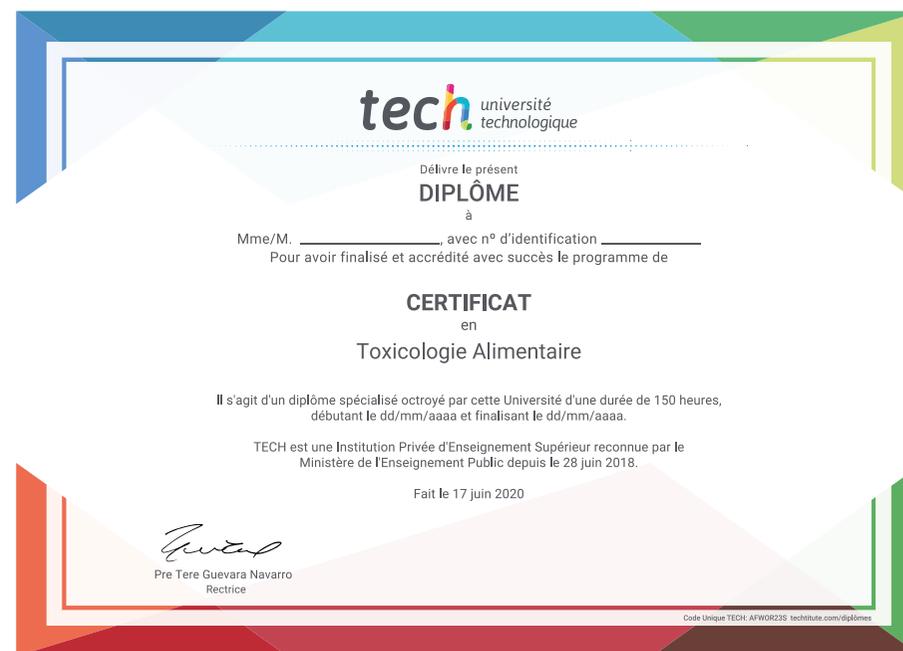
Ce **Certificat en Toxicologie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

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 Toxicologie Alimentaire**

N.º 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.

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 université
technologique

Certificat

Toxicologie Alimentaire

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

Certificat

Toxicologie Alimentaire

