

Certificat Avancé

Microbiologie en Industrie Alimentaire



Certificat Avancé

Microbiologie en Industrie Alimentaire

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

Accès au site web: www.techtute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-microbiologie-industrie-alimentaire

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Structure et contenu

page 12

04

Méthodologie

page 20

05

Diplôme

page 28

01

Présentation

En dépit de l'augmentation des mesures d'hygiène utilisées dans le traitement des denrées alimentaires dans l'Industrie Alimentaire, les épidémies de salmonellose, les cas de personnes atteintes de diarrhée causée par l'E. coli ou la propagation de rotavirus continuent à se produire. Une réalité qui affecte la santé des personnes et pour laquelle des travaux sont continuellement menés dans le domaine de la microbiologie. Les connaissances acquises sont également importantes pour les professionnels en Nutrition, qui doivent savoir où se trouvent les bactéries dans les aliments et de quelle manière leur consommation peut être compromise. Par conséquent, ce diplôme de 6 mois seulement a été créé pour permettre au spécialiste d'obtenir les informations les plus importantes sur les techniques de détection des micro-organismes dans les aliments, leurs avantages, les facteurs de risque et les maladies causées par une mauvaise hygiène. Tout cela dans un format d'enseignement 100% en ligne et avec les ressources pédagogiques les plus innovantes.





“

*Ce Certificat Avancé vous offre la vision
la plus actuelle de la Microbiologie dans
l'Industrie Alimentaire"*

La recherche scientifique a permis de mieux comprendre le fonctionnement des micro-organismes chez l'homme, que ce soit en présence de bactéries pathogènes ou dans le cadre de la production de probiotiques ou de compléments alimentaires.

Compte tenu des effets de l'alimentation sur la santé et le bien-être des personnes, ces progrès ont conduit à une augmentation des mesures de sécurité et d'hygiène dans l'Industrie Alimentaire. Dans ce contexte, le professionnel en Nutrition doit disposer d'une large connaissance des caractéristiques des aliments, de leur action en tant que vecteur de maladies ou de la promotion d'habitudes saines. C'est une tâche pertinente qui nécessite une mise à jour continue, que l'expert nutritionniste pourra réaliser grâce à ce Certificat Avancé.

C'est un programme dans lequel les étudiants disposent des outils pédagogiques les plus innovants (résumés vidéo, vidéos détaillées, schémas) qui leur permettront de consolider leurs connaissances en microbiologie et de connaître les dernières techniques utilisées pour l'isolement et la conservation des micro-organismes. Vous découvrirez également les développements en matière d'épidémiologie et de prévention des maladies d'origine alimentaire.

De plus, les études de cas, fournies par les spécialistes qui encadrent ce diplôme, rapprocheront les étudiants des situations qu'ils peuvent rencontrer dans leur pratique quotidienne et dont ils pourront facilement intégrer les méthodes.

Une qualification 100% en ligne qui permet aux nutritionnistes d'étudier confortablement, où et quand ils le souhaitent. Vous n'aurez besoin que d'un dispositif numérique (ordinateur, tablette ou téléphone portable) avec un accès à Internet pour consulter le plan d'études de ce programme. Ainsi, vous serez confrontés à une modalité en phase avec l'époque actuelle, et compatible avec les responsabilités les plus exigeantes.

Ce **Certificat Avancé en Microbiologie en Industrie 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 Technologie des Aliments
- Son contenu graphique, schématique et éminemment pratique est destiné à fournir des informations scientifiques et sanitaires sur les disciplines médicales indispensables à la pratique professionnelle
- Des exercices pratiques où le processus 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 possibilité d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une simple connexion à internet



Découvrez facilement les maladies microbiennes d'origine alimentaire à partir de votre ordinateur, quand vous le souhaitez"

“ *TECH a utilisé les dernières technologies dans les outils d'enseignement qui sont disponibles 24h/24h* ”

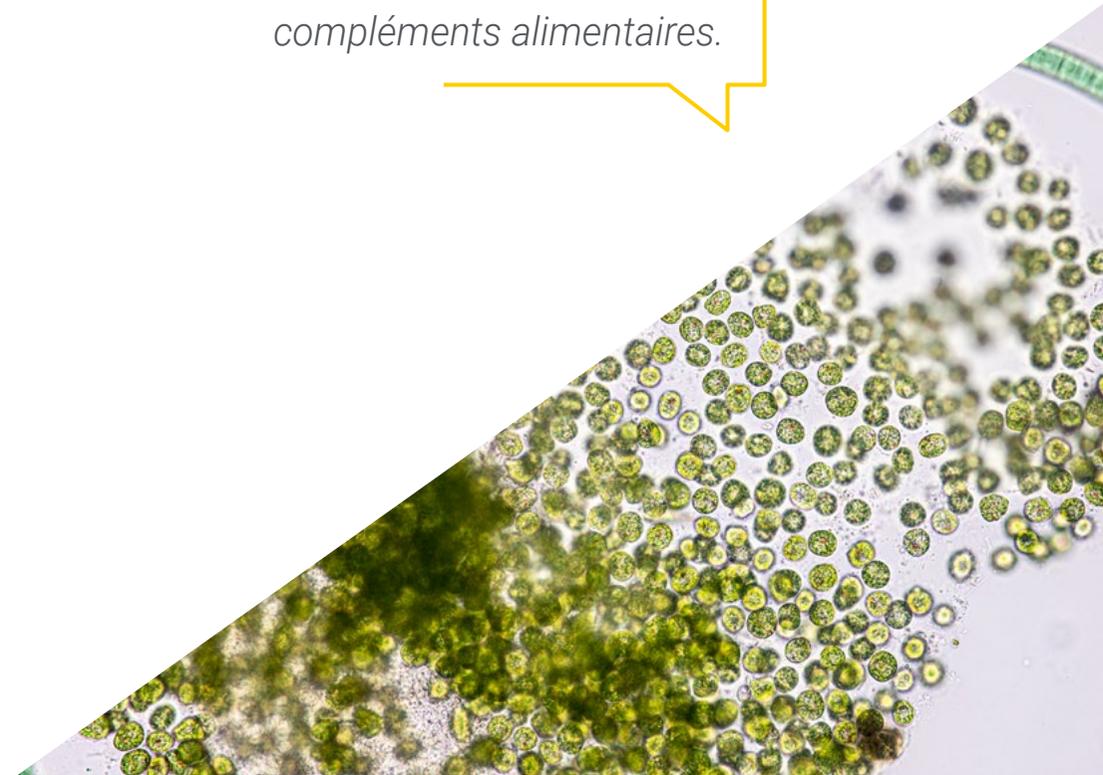
Le corps enseignant est composé de professionnels du domaine qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'universités prestigieuses.

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.

Grâce à ce Certificat Avancé, vous pourrez approfondir les dernières études sur le microbiote et ses bénéfices sur la santé des individus.

Accédez à une qualification universitaire qui vous mettra à jour sur l'utilisation des micro-organismes en tant que compléments alimentaires.



02 Objectifs

Les spécialistes en Nutrition de ce Certificat Avancé acquerront les connaissances les plus récentes concernant les problèmes de santé causés par la mauvaise manipulation des aliments, le manque d'hygiène, ainsi que les problèmes existants dans l'utilisation d'additifs. Ces objectifs seront plus faciles à atteindre grâce aux ressources multimédias accessibles 24h/24 et développées par les spécialistes qui encadrent ce diplôme.





“

Ce Certificat Avancé vous permettra de connaître les dernières techniques utilisées pour la prévention des maladies transmises par les légumes et les champignons”



Objectifs généraux

- Connaître les mécanismes de conservation des aliments et savoir prévenir l'altération microbienne des denrées alimentaires
- Savoir identifier et différencier les principaux éléments à l'origine des pathologies d'origine alimentaire: micro-organismes, toxines, virus, et parasites
- Identifier les problèmes de santé liés à l'utilisation d'additifs alimentaires
- Évaluer et reconnaître l'importance sanitaire et préventive des programmes de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation dans la chaîne alimentaire





Objectifs spécifiques

Module 1. Principes de la microbiologie

- ♦ Reconnaître les niveaux d'organisation des micro-organismes procaryotes et eucaryotes et établir un lien entre leurs principales structures et leur fonction
- ♦ Comprendre la base de la pathogénicité microbienne et les mécanismes de défense du corps humain contre les agents pathogènes existants
- ♦ Identifier les principales techniques et stratégies d'inhibition, de destruction ou d'élimination des populations microbiennes
- ♦ Comprendre et mettre en relation les principaux mécanismes d'échange génétique dans les micro-organismes et leur application dans la biotechnologie alimentaire

Module 2. Microbiologie et hygiène alimentaire

- ♦ Connaître les principaux micro-organismes d'altération, pathogènes et bénéfiques dans les denrées alimentaires
- ♦ Établir les effets bénéfiques des micro-organismes dans le domaine des denrées alimentaires
- ♦ Identifier et comprendre les éléments les plus importants d'un laboratoire de microbiologie
- ♦ Évaluer les effets bénéfiques des micro-organismes dans les denrées alimentaires
- ♦ Connaître et appliquer les techniques de détection des micro-organismes dans les denrées alimentaires

Module 3. Alimentation et santé publique

- ♦ Connaître le fait différentiel de la nutrition humaine, les interrelations entre la nature et la culture
- ♦ Acquérir une large connaissance du comportement alimentaire individuel et social
- ♦ Connaître les principes fondamentaux et les systèmes généraux de prévention des maladies, de promotion et de protection de la santé, ainsi que les étiologies et les facteurs épidémiologiques affectant les maladies d'origine alimentaire
- ♦ Classifier les principales implications sociales et économiques des zoonoses



Grâce à la méthode du Relearning, appliquée par TECH dans tous ses diplômes, vous pourrez réduire les longues heures d'étude"

03

Structure et contenu

Le plan d'études de ce diplôme a été conçu pour fournir aux professionnels de la nutrition les connaissances les plus récentes sur la microbiologie, l'importance de la microbiologie dans la société, les préoccupations actuelles concernant la transmission de maladies par la viande ou les produits laitiers, ainsi que les toxines naturellement présentes dans les denrées alimentaires. De plus, grâce au système du *Relearning*, vous pourrez progresser dans le programme de manière beaucoup plus naturelle et en réduisant les longues heures d'étude.





“

Ce programme vous permettra d'étudier en détail les principales techniques de la microbiologie et de l'épidémiologie alimentaires grâce au matériel multimédia"

Module 1. Principes de la microbiologie

- 1.1. Introduction à la microbiologie
 - 1.1.1. Concept de microbiologie et aspects historiques
 - 1.1.2. Modèle de cellule procaryote
 - 1.1.2.1. Morphologie
 - 1.1.2.2. Structure et fonction
 - 1.1.3. Importance des micro-organismes dans la société
- 1.2. Observation des micro-organismes Microscopie et coloration
 - 1.2.1. Concepts de base de la microscopie
 - 1.2.2. Types de microscopes: structure et fonction
 - 1.2.2.1. Microscope optique
 - 1.2.2.2. Microscope électronique
 - 1.2.2.3. Microscope à fluorescence
 - 1.2.3. Types de colorations les plus utilisées en microbiologie
 - 1.2.3.1. La coloration de Gram
 - 1.2.3.2. Coloration des endospores
 - 1.2.3.3. Coloration du bacille acido-rapide résistant à l'alcool (BAAR)
- 1.3. Croissance et contrôle microbiens
 - 1.3.1. Types de métabolisme chez les procaryotes
 - 1.3.2. Courbe de croissance bactérienne
 - 1.3.3. Techniques d'isolement et de conservation des micro-organismes
 - 1.3.4. Facteurs affectant la croissance microbienne
 - 1.3.4.1. Agents bactériostatiques et bactéricides
 - 1.3.4.2. Agents environnementaux
- 1.4. Génétique et taxonomie bactériennes
 - 1.4.1. Mécanismes d'échange génétique
 - 1.4.1.1. Transformation
 - 1.4.1.2. Conjugaison
 - 1.4.1.3. Transduction et bactériophages
 - 1.4.2. Mutations du génome bactérien
 - 1.4.3. Concepts de base de la systématique et classification
 - 1.4.4. Méthodes de classification des bactéries



- 1.5. Pathogénèse des micro-organismes et du microbiote
 - 1.5.1. Le microbiote et son importance
 - 1.5.2. Mécanismes de la pathogénèse
 - 1.5.2.1. Facteurs de virulence: capsule et lipopolysaccharide
 - 1.5.2.2. Voies de dissémination des micro-organismes
 - 1.5.3. Toxi-infections et intoxications alimentaires
 - 1.5.4. Maladies microbiennes d'origine alimentaire
- 1.6. Virus
 - 1.6.1. Caractéristiques générales: structure et composition
 - 1.6.2. Classification des virus
 - 1.6.3. Cycles de vie des virus et cultures
 - 1.6.4. Mécanismes de pathogénèse associés aux virus alimentaires
 - 1.6.5. Types d'antiviraux
- 1.7. Champignons
 - 1.7.1. Caractéristiques générales: structure et composition
 - 1.7.2. Classification des champignons
 - 1.7.2.1. Ascomycètes
 - 1.7.2.2. Deutéromycètes
 - 1.7.2.3. Basidiomycètes
 - 1.7.2.4. Zygomycètes
 - 1.7.3. Mécanismes de pathogénèse associés aux champignons alimentaires
 - 1.7.3.1. Types de mycotoxines
 - 1.7.4. Types d'antifongiques
- 1.8. Immunologie microbiologique: Antigènes et anticorps
 - 1.8.1. Contexte de l'immunologie
 - 1.8.2. Types de réponse immunitaire
 - 1.8.2.1. Réponse innée
 - 1.8.2.2. Réponse adaptative
 - 1.8.2.3. Régulation du système immunitaire
 - 1.8.3. Structure et fonction des anticorps
 - 1.8.4. Méthodes d'évasion du système immunitaire
- 1.9. Épidémiologie et prophylaxie
 - 1.9.1. Contexte de l'épidémiologie
 - 1.9.2. Chaîne épidémiologique et concept de santé
 - 1.9.3. Épidémiologie et mesures préventives des maladies infectieuses dans les denrées alimentaires
 - 1.9.4. Maladies infectieuses dans les denrées alimentaires
- 1.10. Principaux micro-organismes d'intérêt alimentaire
 - 1.10.1. Développement des micro-organismes dans l'alimentation
 - 1.10.2. Types de micro-organismes dans les aliments
 - 1.10.2.1. Microbes de détérioration
 - 1.10.2.2. Microbes pathogènes
 - 1.10.2.3. Microbes bénéfiques
 - 1.10.3. Maladies transmises par les aliments

Module 2. Microbiologie et hygiène alimentaire

- 2.1. Introduction à la microbiologie alimentaire
 - 2.1.1. Histoire de la microbiologie alimentaire
 - 2.1.2. Diversité microbienne : archées et bactéries
 - 2.1.3. Les relations phylogénétiques entre les organismes vivants
 - 2.1.4. Classification et nomenclature microbiennes
 - 2.1.5. Les micro-organismes eucaryotes: algues, champignons et protozoaires
 - 2.1.6. Virus
- 2.2. Principales techniques en microbiologie alimentaire
 - 2.2.1. Stérilisation et méthodes aseptiques
 - 2.2.2. Milieux de culture: liquides et solides, synthétiques ou définis, complexes, différentiels et sélectifs
 - 2.2.3. Isolement des cultures pures
 - 2.2.4. Croissance microbienne dans les cultures discontinues et continues
 - 2.2.5. Influence des facteurs environnementaux sur la croissance
 - 2.2.6. Microscopie optique
 - 2.2.7. Préparation et coloration des échantillons
 - 2.2.8. Microscopie à fluorescence
 - 2.2.9. Microscopie électronique à transmission et à balayage
- 2.3. Métabolisme microbien
 - 2.3.1. Les moyens d'obtenir de l'énergie
 - 2.3.2. Micro-organismes phototrophes, chimiolithotrophes et chimiolithoautotrophes
 - 2.3.3. Catabolisme des glucides
 - 2.3.4. Dégradation du glucose en pyruvate (glycolyse, voie de la pentose-phosphate et voie d'Entner-Doudoroff)
 - 2.3.5. Catabolisme des lipides et des protéines
 - 2.3.6. Fermentation
 - 2.3.7. Types de fermentation
 - 2.3.8. Le métabolisme respiratoire: respiration aérobie et respiration anaérobie
- 2.4. Altération microbienne des aliments
 - 2.4.1. Écologie microbienne des aliments
 - 2.4.2. Sources de contamination des aliments
 - 2.4.3. Contamination fécale et contamination croisée
 - 2.4.4. Facteurs influençant l'altération microbienne
 - 2.4.5. Métabolisme microbien dans les aliments
 - 2.4.6. Contrôle de l'altération et méthodes de conservation
- 2.5. Maladies d'origine alimentaire d'origine microbienne
 - 2.5.1. Infections d'origine alimentaire: transmission et épidémiologie
 - 2.5.2. Salmonellose
 - 2.5.3. Fièvre typhoïde et paratyphoïde
 - 2.5.4. Entérite à *Campylobacter*
 - 2.5.5. Dysenterie bacillaire
 - 2.5.6. Diarrhée causée par des souche d' *E. coli* virulentes
 - 2.5.7. Yersiniosis
 - 2.5.8. Infections à Vibrio
- 2.6. Maladies protozoaires et helminthes transmises par l'alimentation
 - 2.6.1. Caractéristiques générales des protozoaires
 - 2.6.2. Dysenterie amibienne
 - 2.6.3. Giardiosis
 - 2.6.4. Toxoplasmose
 - 2.6.5. Cryptosporidiose
 - 2.6.6. Microsporidiose
 - 2.6.7. Les helminthes d'origine alimentaire: vers plats et vers ronds
- 2.7. Virus, prions et autres risques biologiques d'origine alimentaire
 - 2.7.1. Propriétés générales des virus
 - 2.7.2. Composition et structure du virus: capsid et acide nucléique
 - 2.7.3. Croissance et culture du virus
 - 2.7.4. Cycle de vie des virus (cycle lytique): Phases d'adsorption, de pénétration, d'expression génétique, de réplication et de libération
 - 2.7.5. Alternatives au cycle lytique: lysogénie chez les bactériophages, infections latentes, infections persistantes et transformation tumorale chez les virus animaux
 - 2.7.6. Viroïdes, virusoïdes et prions
 - 2.7.7. Présence de virus dans les aliments

- 2.7.8. Caractéristiques des virus d'origine alimentaire
- 2.7.9. Hépatite A
- 2.7.10. Rotavirus
- 2.7.11. Empoisonnement aux scombridés
- 2.8. Analyse microbiologique des aliments
 - 2.8.1. Techniques d'échantillonnage et échantillonnage
 - 2.8.2. Valeurs de référence
 - 2.8.3. Micro-organismes indicateurs
 - 2.8.4. Comptage microbiologique
 - 2.8.5. Détermination des micro-organismes pathogènes
 - 2.8.6. Techniques de dépistage rapide en microbiologie alimentaire
 - 2.8.7. Techniques moléculaires: PCR conventionnelle et PCR en temps réel
 - 2.8.8. Les techniques immunologiques
- 2.9. Les micro-organismes bénéfiques dans les aliments
 - 2.9.1. Fermentations alimentaires: le rôle des micro-organismes dans la production alimentaire
 - 2.9.2. Les micro-organismes comme compléments alimentaires
 - 2.9.3. Conservateurs naturels
 - 2.9.4. Systèmes de conservation biologique des aliments
 - 2.9.5. Bactéries probiotiques
- 2.10. Biologie cellulaire microbienne
 - 2.10.1. Caractéristiques générales des cellules eucaryotes et procaryotes
 - 2.10.2. La cellule procaryote: composants de la paroi externe: glycocalyx et couche S, paroi cellulaire, membrane plasmique
 - 2.10.3. Flagelles, motilité bactérienne et taxons
 - 2.10.4. Autres structures de surface, fimbriae et pili

Module 3. Alimentation et santé publique

- 3.1. Alimentation humaine et évolution historique
 - 3.1.1. Le fait naturel et le fait culturel: l'évolution biologique, la manipulation et la fabrication d'outils
 - 3.1.2. L'utilisation du feu, profils de chasseurs-cueilleurs. Carnivore ou végétarien
 - 3.1.3. Technologies biologiques, génétiques, chimiques, mécaniques impliquées dans la transformation et la conservation des aliments
 - 3.1.4. L'alimentation à l'époque romaine
 - 3.1.5. Influence de la découverte de l'Amérique
 - 3.1.6. L'alimentation dans les pays développés
 - 3.1.6.1. Chaînes et réseaux de distribution alimentaire
 - 3.1.6.2. Le "Réseau" du commerce mondial et les petites entreprises
- 3.2. La signification socioculturelle des aliments
 - 3.2.1. Alimentation et communication sociale Relations sociales et relations individuelles
 - 3.2.2. Expressions émotionnelles de l'alimentation - Fêtes et célébrations
 - 3.2.3. Relations entre les régimes alimentaires et les préceptes religieux Alimentation et Christianisme, Hindouisme, Bouddhisme, Judaïsme, Islam
 - 3.2.4. Aliments naturels, aliments biologiques et produits biologiques
 - 3.2.5. Typologie des régimes alimentaires : Le régime normal, les régimes amaigrissants, les régimes curatifs, les régimes magiques et les régimes absurdes
 - 3.2.6. Réalité et perception de l'alimentation. Protocole pour les repas familiaux et institutionnels
- 3.3. La communication et le comportement alimentaire
 - 3.3.1. Médias écrits: magazines spécialisés. Magazines populaires et revues professionnelles
 - 3.3.2. Médias audiovisuels: radio, télévision, Internet. Les emballages, la publicité, etc
 - 3.3.3. Comportement alimentaire. Motivation et consommation
 - 3.3.4. Étiquetage et consommation des denrées alimentaires. Développement des goûts et aversions
 - 3.3.5. Sources de variation des préférences et attitudes alimentaires
- 3.4. Concepts de santé et de maladie et épidémiologie
 - 3.4.1. Promotion de la santé et prévention des maladies
 - 3.4.2. Niveaux de prévention Droit de la santé publique
 - 3.4.3. Caractéristiques des aliments L'alimentation, vecteur de maladies
 - 3.4.4. La méthode épidémiologique: Descriptive, analytique, expérimentale, prédictive

- 3.5. Importance sanitaire, sociale et économique des zoonoses
 - 3.5.1. Classification des zoonoses
 - 3.5.2. Facteurs
 - 3.5.3. Points finaux
 - 3.5.4. Plans de contrôle
- 3.6. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par la viande et les produits à base de viande, le poisson et les produits à base de poisson
 - 3.6.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
 - 3.6.2. Maladies liées à la consommation
 - 3.6.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits carnés
 - 3.6.4. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par le poisson
 - 3.6.5. Maladies liées à la consommation
 - 3.6.3. Prévention
- 3.7. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par le lait et les produits laitiers
 - 3.7.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
 - 3.7.2. Maladies liées à la consommation
 - 3.7.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits laitiers
- 3.8. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les produits de boulangerie, confiserie et pâtisserie
 - 3.8.1. Introduction Facteurs épidémiologiques
 - 3.8.2. Maladies liées à la consommation
 - 3.8.3. Prévention



- 3.9. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve, ainsi que par les légumes et champignons comestibles
 - 3.9.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des aliments en conserve et en semi-conserve
 - 3.9.2. Maladies liées à la consommation d'aliments en conserve et en semi-conserve
 - 3.9.3. Prévention sanitaire des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve
 - 3.9.4. Introduction Facteurs épidémiologiques des légumes et des champignons
 - 3.9.5. Maladies dues à la consommation de légumes et de champignons
 - 3.9.6. Prévention sanitaire des maladies transmises par les légumes et les champignons
- 3.10. Problèmes de santé découlant de l'utilisation d'additifs, origine des intoxications alimentaires
 - 3.10.1. Toxicants d'origine naturelle dans les aliments
 - 3.10.2. Substances toxiques dues à une manipulation incorrecte
 - 3.10.3. Utilisation d'additifs alimentaires



*Un programme 100% en ligne
qui vous permettra d'aborder
les problèmes de santé actuels
liés à l'utilisation des additifs"*

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

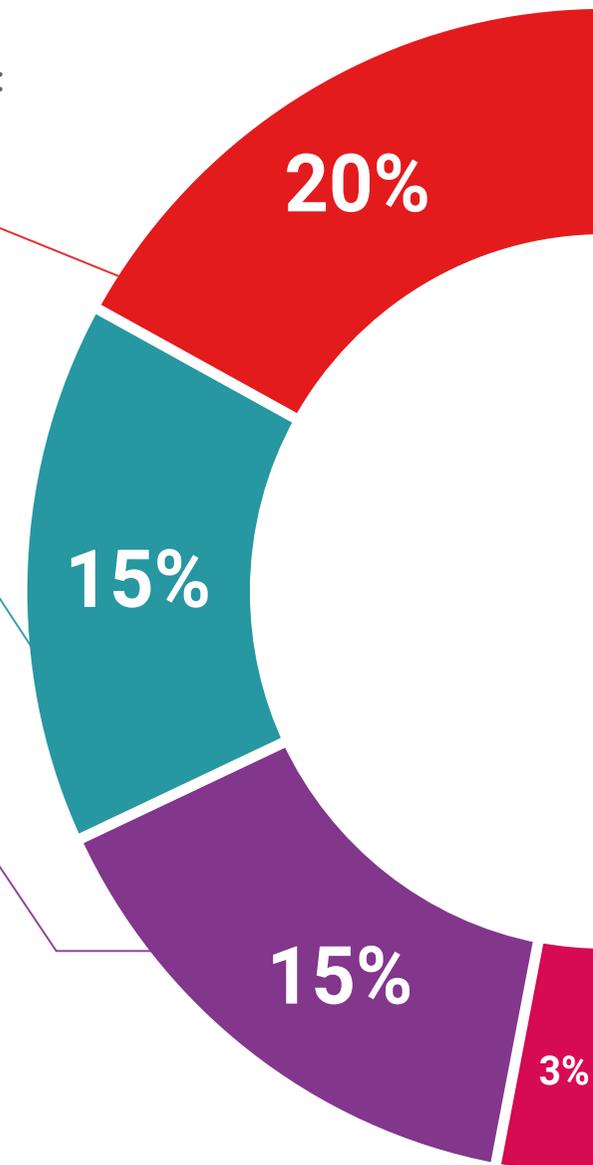
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

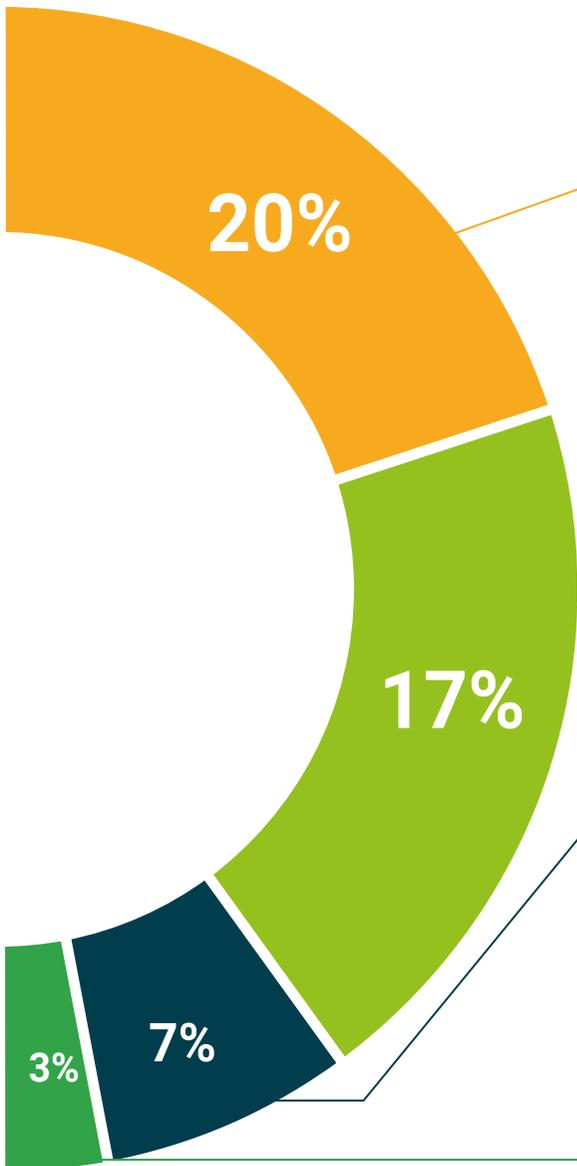
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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

Ce Certificat Avancé en Microbiologie en Industrie Alimentaire pour garantir, en plus d'une formation des plus rigoureuses et actualisées, l'accès à un diplôme de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

*Complétez ce programme et recevez
votre diplôme sans avoir à vous soucier
des déplacements ou des démarches
administratives inutiles”*

Ce **Certificat Avancé en Microbiologie 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 Avancé** délivré par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat Avancé en Microbiologie en Industrie Alimentaire**

N.º d'heures officielles: **450 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

tech université
technologique

Certificat Avancé

Microbiologie en
Industrie Alimentaire

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

Certificat Avancé

Microbiologie en Industrie Alimentaire