

# Certificat Avancé

## Parasitologie Alimentaire





## Certificat Avancé

### Parasitologie 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.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-parasitologie-alimentaire](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-parasitologie-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

La prévention des maladies causées par la présence de parasites dans les fruits de mer, les légumes, la viande et les produits laitiers continue de générer d'importantes avancées, contribuant ainsi à la découverte des causes de certaines pathologies gastro-intestinales. Ces progrès ont conduit à une amélioration des outils technologiques utilisés dans l'analyse des aliments, ainsi qu'à un renforcement des systèmes de contrôle des risques. Tous ces développements sont d'un grand intérêt pour les professionnels de la Nutrition et peuvent être directement appliqués dans leur pratique quotidienne. Pour cette raison, cette qualification 100% en ligne a été créée, ce qui vous permettra de vous tenir au courant des derniers développements en Microbiologie, des avancées dans la détection des parasites dans les produits alimentaires ou des exigences de qualité demandées dans cette industrie. Tout cela, grâce à des contenus multimédias auxquels le spécialiste aura accès 24h/24 à partir de tout dispositif doté d'une connexion Internet.





“

*En seulement 6 mois, vous serez au fait des dernières découvertes scientifiques dans le domaine de la Parasitologie Alimentaire et des mesures de contrôle"*

Ces dernières années, la société est devenue plus consciente des dangers pour sa santé d'une mauvaise hygiène, dans le traitement des aliments ou de leur consommation sans mesures de sécurité appropriées. Des cas très médiatisés comme celui de l'Anisakis et les conséquences qui en découlent sur l'état physique des personnes ont conduit à une plus grande prise de conscience dans ce domaine. Cependant, les autorités du monde entier mettent désormais en œuvre des contrôles sanitaires stricts, du producteur à la table du consommateur.

De plus, la communauté scientifique travaille en permanence à la détection de parasites tels que Trichinella, Toxoplasma et Giardia, présents dans la viande, la volaille et l'eau. Les progrès réalisés dans ce domaine et sa pertinence font qu'il est essentiel que les professionnels de la Nutrition y soient sensibilisés. C'est pour cette raison que TECH a créé ce Certificat Avancé en Parasitologie Alimentaire, qui guidera le spécialiste à travers les données scientifiques les plus récentes dans le monde de la Microbiologie, les systèmes de contrôle des risques et les principales mesures préventives actuellement adoptées en ce qui concerne la contamination microbiologique et parasitologique des aliments, sur une période de 6 mois.

Un programme contenant les informations les plus récentes, proposé dans le cadre d'un programme d'études complet et complété par un contenu multimédia innovant basé sur des résumés vidéo, des vidéos approfondies ou des lectures essentielles. Cela permettra aux étudiants de se plonger plus facilement dans les dernières techniques d'analyse utilisées pour la détection des parasites, les principales maladies dues à leur présence dans les aliments ou les normes internationales en vigueur et applicables dans l'industrie alimentaire.

Ainsi, cette qualification est une excellente opportunité pour le professionnel de la Nutrition d'étudier ce Certificat Avancé, confortablement à n'importe quel moment de la journée et à partir d'un appareil électronique avec une connexion internet. Par ailleurs, vous avez la liberté de répartir la charge d'enseignement en fonction de vos besoins, ce qui vous permettra de concilier plus facilement une formation universitaire avec des responsabilités professionnelles ou personnelles.

Ce **Certificat Avancé en Parasitologie 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 de l'Alimentation
- Des contenus graphiques, schématiques et éminemment, pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques 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



*Ce programme est conçu pour vous permettre de combiner votre travail de nutritionniste avec un diplôme universitaire, qui est à la pointe du monde académique"*

“

*Ce programme de 450 h vous permettra d'acquérir les dernières avancées dans les techniques utilisées pour l'analyse des aliments et la détection de la traçabilité dans la chaîne alimentaire"*

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.

*Un programme universitaire qui vous permettra d'actualiser vos connaissances sur l'importance des parasites d'origine alimentaire.*

*Les spécialistes qui encadrent ce diplôme universitaire vous fourniront des études de cas dont vous pourrez intégrer les connaissances dans votre pratique quotidienne.*



# 02 Objectifs

Grâce à cette qualification développée par des spécialistes rigoureusement sélectionnés par TECH, le professionnel de la Nutrition pourra être à jour dans la Parasitologie Alimentaire. Ces objectifs seront plus faciles à atteindre grâce au contenu multimédia qui les rapprochera des progrès réalisés dans la détection des parasites responsables des maladies d'origine alimentaire ou des derniers outils utilisés pour améliorer la gestion de la sécurité des produits.





“

*Accédez à la bibliothèque de ressources et découvrez les dernières informations sur l'évaluation des risques parasitologiques tout au long de la chaîne alimentaire"*



## Objectifs généraux

---

- Reconnaître l'importance sanitaire et préventive des programmes de nettoyage, désinfection, désinsectisation et de dératisation dans la chaîne alimentaire
- Collaborer à la mise en œuvre des systèmes de qualité
- 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

“

*Ce diplôme universitaire vous permettra d'approfondir les exigences de qualité et d'hygiène de l'industrie alimentaire, ainsi que les étapes de l'agrément des fournisseurs"*





## Objectifs spécifiques

---

### Module 1. 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
- ♦ Appliquer les techniques de détection des micro-organismes dans les denrées alimentaires

### Module 2. Parasitologie alimentaire

- ♦ Connaître les concepts et les procédures de microbiologie et 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

### Module 3. Gestion de la qualité et sécurité alimentaire

- ♦ Concevoir et évaluer des outils qui permettent la gestion de la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, afin de protéger la santé publique
- ♦ Identifier et interpréter les exigences de la norme de gestion de la sécurité alimentaire (UNE EN ISO 22000) pour son application et son évaluation ultérieures chez les opérateurs de la chaîne alimentaire
- ♦ Développer, mettre en œuvre, évaluer et maintenir des pratiques d'hygiène adéquates, des systèmes de sécurité alimentaire et de contrôle des risques
- ♦ Évaluer, contrôler et gérer les aspects de la traçabilité dans la chaîne alimentaire

# 03

## Structure et contenu

L'approche théorique et pratique de ce Certificat Avancé permettra au professionnel d'acquérir une connaissance beaucoup plus large de la Parasitologie Alimentaire. À cette fin, le programme d'études est divisé en trois blocs modulaires indépendants, mais interdépendants. Grâce au contenu avancé de ce programme, vous pourrez vous tenir au courant des développements en microbiologie, des progrès en matière d'hygiène alimentaire ou de l'analyse de foyers alimentaires réels dans différents domaines. Tout cela dans un format académique 100% en ligne, accessible à tout moment depuis un ordinateur disposant d'une connexion Internet.





“

*TECH vous fournit des outils pédagogiques et une méthode de réapprentissage qui vous permettront de suivre plus confortablement le programme de ce Certificat Avancé”*

## Module 1. Microbiologie et hygiène alimentaire

- 1.1. Introduction à la microbiologie alimentaire
  - 1.1.1. Histoire de la microbiologie alimentaire
  - 1.1.2. Diversité microbienne: archées et bactéries
  - 1.1.3. Les relations phylogénétiques entre les organismes vivants
  - 1.1.4. Classification et nomenclature microbiennes
  - 1.1.5. Les micro-organismes eucaryotes: algues, champignons et protozoaires
  - 1.1.6. Virus
- 1.2. Principales techniques en microbiologie alimentaire
  - 1.2.1. Stérilisation et méthodes aseptiques
  - 1.2.2. Milieux de culture: liquides et solides, synthétiques ou définis, complexes, différentiels et sélectifs
  - 1.2.3. Isolement des cultures pures
  - 1.2.4. Croissance microbienne dans les cultures discontinues et continues
  - 1.2.5. Influence des facteurs environnementaux sur la croissance
  - 1.2.6. Microscopie optique
  - 1.2.7. Préparation et coloration des échantillons
  - 1.2.8. Microscopie à fluorescence
  - 1.2.9. Microscopie électronique à transmission et à balayage
- 1.3. Métabolisme microbien
  - 1.3.1. Les moyens d'obtenir de l'énergie
  - 1.3.2. Micro-organismes phototrophes, chimiolithotrophes et chimiolithoautotrophes
  - 1.3.3. Catabolisme des glucides
  - 1.3.4. Dégradation du glucose en pyruvate (glycolyse, voie de la pentose-phosphate et voie d'Entner-Doudoroff)
  - 1.3.5. Catabolisme des lipides et des protéines
  - 1.3.6. Fermentation
  - 1.3.7. Types de fermentation
  - 1.3.8. Le métabolisme respiratoire: respiration aérobie et respiration anaérobie
- 1.4. Altération microbienne des aliments
  - 1.4.1. Écologie microbienne des aliments
  - 1.4.2. Sources de contamination des aliments
  - 1.4.3. Contamination fécale et contamination croisée
  - 1.4.4. Facteurs influençant l'altération microbienne
  - 1.4.5. Métabolisme microbien dans les aliments
  - 1.4.6. Contrôle de l'altération et méthodes de conservation
- 1.5. Maladies d'origine alimentaire d'origine microbienne
  - 1.5.1. Infections d'origine alimentaire: transmission et épidémiologie
  - 1.5.2. Salmonellose
  - 1.5.3. Fièvre typhoïde et paratyphoïde
  - 1.5.4. Entérite à *Campylobacter*
  - 1.5.5. Dysenterie bacillaire
  - 1.5.6. Diarrhée causée par des souches virulentes d'*E. coli*
  - 1.5.7. Yersiniosis
  - 1.5.8. Infections à *Vibrio*
- 1.6. Maladies protozoaires et helminthes transmises par l'alimentation
  - 1.6.1. Caractéristiques générales des protozoaires
  - 1.6.2. Dysenterie amibienne
  - 1.6.3. Giardiosis
  - 1.6.4. Toxoplasmose
  - 1.6.5. Cryptosporidiose
  - 1.6.6. Microsporidiose
  - 1.6.7. Les helminthes d'origine alimentaire: vers plats et vers ronds
- 1.7. Virus, prions et autres risques biologiques d'origine alimentaire
  - 1.7.1. Propriétés générales des virus
  - 1.7.2. Composition et structure du virus: capsid et acide nucléique
  - 1.7.3. Croissance et culture du virus
  - 1.7.4. Cycle de vie des virus (cycle lytique): Phases d'adsorption, de pénétration, d'expression génétique, de réplication et de libération

- 1.7.5. Alternatives au cycle lytique: lysogénie chez les bactériophages, infections latentes, infections persistantes et transformation tumorale chez les virus animaux
- 1.7.6. Viroïdes, virusoïdes et prions
- 1.7.7. Présence de virus dans les aliments
- 1.7.8. Caractéristiques des virus d'origine alimentaire
- 1.7.9. Hépatite A
- 1.7.10. Rotavirus
- 1.7.11. Empoisonnement aux scombridés
- 1.8. Analyse microbiologique des aliments
  - 1.8.1. Techniques d'échantillonnage et échantillonnage
  - 1.8.2. Valeurs de référence
  - 1.8.3. Micro-organismes indicateurs
  - 1.8.4. Comptage microbiologique
  - 1.8.5. Détermination des micro-organismes pathogènes
  - 1.8.6. Techniques de dépistage rapide en microbiologie alimentaire
  - 1.8.7. Techniques moléculaires: PCR conventionnelle et PCR en temps réel
  - 1.8.8. Les techniques immunologiques
- 1.9. Les micro-organismes bénéfiques dans les aliments
  - 1.9.1. Fermentations alimentaires: le rôle des micro-organismes dans la production alimentaire
  - 1.9.2. Les micro-organismes comme compléments alimentaires
  - 1.9.3. Conservateurs naturels
  - 1.9.4. Systèmes de conservation biologique des aliments
  - 1.9.5. Bactéries probiotiques
- 1.10. Biologie cellulaire microbienne
  - 1.10.1. Caractéristiques générales des cellules eucaryotes et procaryotes
  - 1.10.2. La cellule procaryote: composants de la paroi externe: glycocalyx et couche S, paroi cellulaire, membrane plasmique
  - 1.10.3. Flagelles, motilité bactérienne et taxons
  - 1.10.4. Autres structures de surface, fimbriae et pili

## Module 2. Parasitologie alimentaire

- 2.1. Introduction à la Parasitologie Alimentaire
  - 2.1.1. Concepts fondamentaux de la parasitologie
  - 2.1.2. Effets des parasites dans les aliments et impact sur la santé humaine
  - 2.1.3. Impact socio-économique des parasites d'origine alimentaire
  - 2.1.4. Caractéristiques générales des principaux groupes de parasites
    - 2.1.4.1 Les cycles de vie des principaux groupes de parasites
- 2.2. Caractéristiques générales des protozoaires dans les aliments
  - 2.2.1. Amibes du tube digestif
    - 2.2.1.1. Entamoeba histolytica: morphologie, fonction, mécanismes de transmission et cycle biologique
    - 2.2.1.2. Autres amibes d'intérêt alimentaire: Entamoeba Hartmanii et Entamoeba Coli
  - 2.2.2. Flagellés du tube digestif
    - 2.2.2.1. Giardia lamblia: morphologie, fonction, mécanismes de transmission et cycle biologique
    - 2.2.2.2. Autres flagellés dans la nourriture
  - 2.2.3. Apicomplexiens du tube digestif
    - 2.2.3.1. Cycle biologique général
    - 2.2.3.2. Cryptosporidium spp.: morphologie, fonction, mécanismes de transmission et cycle biologique
    - 2.2.3.3. Cyclospora cayetanensis: morphologie, fonction, mécanismes de transmission et cycle biologique
    - 2.2.3.4. Isospora belli: morphologie, fonction, mécanismes de transmission et cycle biologique
  - 2.2.4. Ciliés du tube digestif
    - 2.2.4.1. Balantidium coli

- 2.3. Caractéristiques générales des helminthes dans les aliments
  - 2.3.1. Caractéristiques générales des helminthes
  - 2.3.2. Caractéristiques générales des trématodes
    - 2.3.2.1. Les douves du foie: *Fasciola hepatica*, *Dicrocoelium dendriticum*, *Clonorchis*
    - 2.3.2.2. Les trématodes pulmonaires: *Pargonimus westermanii*
    - 2.3.2.3. Les trématodes intestinaux: *Fasciolopsis buski*
    - 2.3.2.4. Mesures préventives et traitements des maladies causées par les trématodes
  - 2.3.3. Caractéristiques générales des cestodes
    - 2.3.3.1. Cestodes digestifs: *Diphyllobothrium latum*
    - 2.3.3.2. Les ténias: *Taenia solium* et *Taenia saginata*
  - 2.3.4. Mesures préventives et traitement des cestodes
- 2.4. Parasites associés aux produits de la pêche
  - 2.4.1. Protozoaires dans les produits de la pêche
    - 2.4.1.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 2.4.1.2. Espèces les plus importantes
    - 2.4.1.3. Mesures préventives et curatives
  - 2.4.2. Les helminthes dans les produits de la pêche
    - 2.4.2.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 2.4.2.2. Espèces les plus importantes
    - 2.4.2.3. Mesures préventives et curatives
  - 2.4.3. Mesures d'identification générales
  - 2.4.4. Nématodes dans les produits de la pêche: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 2.4.4.1. Espèces les plus importantes
    - 2.4.4.2. Mesures préventives et curatives
- 2.5. Parasites associés à la viande d'abattage et aux produits carnés
  - 2.5.1. Protozoaires associés à la viande d'abattage et aux produits carnés
    - 2.5.1.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 2.5.1.2. Espèces les plus importantes
    - 2.5.1.3. Mesures préventives et curatives
  - 2.5.2. Helminthes associés à la viande d'abattage et aux produits carnés
    - 2.5.2.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 2.5.2.2. Espèces les plus importantes
    - 2.5.2.3. Mesures préventives et curatives
  - 2.5.3. Nématodes associés aux viandes d'abattage et aux produits à base de viande
    - 2.5.3.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 2.5.3.2. Espèces les plus importantes
    - 2.5.3.3. Mesures préventives et curatives
  - 2.5.4. Méthodes d'identification des parasites associés aux viandes abattues et aux produits dérivés
- 2.6. Parasites associés à l'eau
  - 2.6.1. Protozoaires associés à l'eau
    - 2.6.1.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 2.6.1.2. Enquête sur les espèces les plus importantes
    - 2.6.1.3. Mesures de contrôle et prophylaxie
  - 2.6.2. Les helminthes associés à l'eau
    - 2.6.2.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
    - 2.6.2.2. Enquête sur les espèces les plus importantes
    - 2.6.2.3. Mesures de contrôle et prophylaxie





- 2.6.3. Nématodes associés à la consommation d'eau
  - 2.6.3.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, transmission, réservoirs et morphologie
  - 2.6.3.2. Enquête sur les espèces les plus importantes
  - 2.6.3.3. Mesures de contrôle et prophylaxie
- 2.6.4. Méthodes générales d'identification des parasites associés à la consommation d'eau
- 2.7. Parasites associés aux fruits et légumes
  - 2.7.1. Protozoaires associés à la consommation de fruits et légumes
    - 2.7.1.1. Caractéristiques générales: morphologie et biologie, mécanismes de transmission
    - 2.7.1.2. Espèces les plus importantes
    - 2.7.1.3. Mesures prophylactiques et traitement
  - 2.7.2. Helminthes associés à la consommation de fruits et légumes
    - 2.7.2.1. Caractéristiques générales: morphologie et biologie, mécanismes de transmission
    - 2.7.2.2. Espèces les plus importantes
    - 2.7.2.3. Mesures prophylactiques et traitement
  - 2.7.3. Nématodes associés à la consommation de fruits et légumes
    - 2.7.3.1. Caractéristiques générales: morphologie et biologie, mécanismes de transmission
    - 2.7.3.2. Espèces les plus importantes
    - 2.7.3.3. Mesures prophylactiques et traitement
  - 2.7.4. Méthodes d'identification et de caractérisation
- 2.8. Insectes pathogènes et détérioration des aliments
  - 2.8.1. Enquête sur les insectes les plus importants
    - 2.8.1.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, mécanismes de transmission et morphologie
    - 2.8.1.2. Mesures prophylactiques et curatives contre les insectes
    - 2.8.1.3. Épidémiologie et distribution des arthropodes

- 2.8.2. Enquête sur les acariens les plus importants
  - 2.8.2.1. Caractéristiques générales: cycle de vie, mécanismes de transmission et morphologie
  - 2.8.2.2. Mesures prophylactiques et curatives contre les insectes
  - 2.8.2.3. Épidémiologie et distribution des arthropodes
- 2.8.3. Méthodes d'identification et de caractérisation
- 2.9. Analyse épidémiologique des parasitoses d'origine alimentaire
  - 2.9.1. Pertinence de la connaissance de l'origine géographique des aliments et du cycle de vie des parasites dans la transmission des aliments
  - 2.9.2. 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
  - 2.9.3. Analyse de foyers alimentaires réels dans différents contextes: populations, hôpitaux, résidences, écoles, restaurants, réunions sociales et familiales
- 2.10. Parasites d'origine alimentaire
  - 2.10.1. L'importance des parasites d'origine alimentaire
    - 2.10.1.1. L'altération de la production et de la qualité des aliments et des matières premières d'origine végétale et animale
  - 2.10.2. Parasites d'altération des plantes et des produits végétaux
    - 2.10.2.1. Protozoaires, helminthes et arthropodes
    - 2.10.2.2. Intérêt des phytoparasites
  - 2.10.3. Parasites perturbateurs de la viande et des produits carnés
    - 2.10.3.1. Protozoaires, helminthes et arthropodes
    - 2.10.3.2. Intérêt socio-économique des parasites du bétail domestique, des volailles et des animaux de la ferme
  - 2.10.4. Parasites perturbateurs du poisson et des produits de la pêche
    - 2.10.4.1. Protozoaires, helminthes et arthropodes
    - 2.10.4.2. Intérêt socio-économique des parasites des poissons

### Module 3. Gestion de la qualité et sécurité alimentaire

- 3.1. Sécurité alimentaire et protection des consommateurs
  - 3.1.1. Définition et concepts de base
  - 3.1.2. Évolution de la sécurité et de la qualité des aliments
  - 3.1.3. Situation dans les pays en développement et les pays développés
  - 3.1.4. Principales agences et autorités chargées de la sécurité alimentaire: structures et rôles
  - 3.1.5. Fraude alimentaire et canulars alimentaires: le rôle des médias
- 3.2. Installations, locaux et équipements
  - 3.2.1. Choix du site: conception et construction et matériaux
  - 3.2.2. Plan d'entretien des locaux, des installations et des équipements
  - 3.2.3. Législation applicable
- 3.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)
  - 3.3.1. Composants de la salissure
  - 3.3.2. Détergents et désinfectants: composition et fonctions
  - 3.3.3. Étapes du nettoyage et de la désinfection
  - 3.3.4. Programme de nettoyage et de désinfection
  - 3.3.5. Réglementation actuelle
- 3.4. Lutte contre les parasites
  - 3.4.1. Dératisation et désinsectisation (Plan D + D)
  - 3.4.2. Organismes nuisibles associés à la chaîne alimentaire
  - 3.4.3. Mesures préventives de lutte contre les parasites
    - 3.4.3.1. Pièges et trappes pour mammifères et insectes terrestres
    - 3.4.3.2. Pièges et trappes pour insectes volants

- 3.5. Plan de traçabilité et bonnes pratiques de manipulation (GMP)
  - 3.5.1. Structure d'un plan de traçabilité
  - 3.5.2. Réglementations actuelles liées à la traçabilité
  - 3.5.3. GMP associées à la transformation des aliments
    - 3.5.3.1. Manipulateurs d'aliments
    - 3.5.3.2. Exigences à respecter
    - 3.5.3.3. Plans de formation en matière d'hygiène
- 3.6. Éléments de la gestion de la sécurité alimentaire
  - 3.6.1. L'eau, élément essentiel de la chaîne alimentaire
  - 3.6.2. Agents biologiques et chimiques associés à l'eau
  - 3.6.3. Éléments quantifiables dans la qualité de l'eau, la sécurité de l'eau et l'utilisation de l'eau
  - 3.6.4. Approbation des fournisseurs
    - 3.6.4.1. Plan de contrôle des fournisseurs
    - 3.6.4.2. Réglementation associée en vigueur
  - 3.6.5. Étiquetage des denrées alimentaires
    - 3.6.5.1. Information du consommateur et étiquetage des allergènes
    - 3.6.5.2. Étiquetage des organismes génétiquement modifiés
- 3.7. Crises alimentaires et politiques associées
  - 3.7.1. Déclencheurs d'une crise alimentaire
  - 3.7.2. Portée, gestion et réponse à la crise de la sécurité alimentaire
  - 3.7.3. Systèmes de communication d'alerte
  - 3.7.4. Politiques et stratégies d'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments
- 3.8. Conception du plan cycle en HACCP
  - 3.8.1. Orientations générales de mise en œuvre: Principes fondamentaux et Programme de Pré-requis
  - 3.8.2. Engagement de la direction
  - 3.8.3. Configuration de l'équipe en HACCP
  - 3.8.4. Description du produit et identification de son utilisation prévue
  - 3.8.5. Organigrammes
- 3.9. Développement du plan en HACCP
  - 3.9.1. Caractérisation des points de contrôle critiques (CCP)
  - 3.9.2. Les sept principes de base du plan cycle en HACCP
    - 3.9.2.1. Identification et analyse des risques
    - 3.9.2.2. Mise en place de mesures de contrôle contre les dangers identifiés
    - 3.9.2.3. Détermination des points de contrôle critiques (CCP)
    - 3.9.2.4. Caractérisation des points de contrôle critiques
    - 3.9.2.5. Établissement de limites critiques
    - 3.9.2.6. Détermination des actions correctives
    - 3.9.2.7. Vérification du système cycle en HACCP
- 3.10. ISO 22000
  - 3.10.1. Principes de l'ISO 22000
  - 3.10.2. Objectif et champ d'application
  - 3.10.3. Situation du marché et position par rapport aux autres normes de la chaîne alimentaire
  - 3.10.4. Exigences pour son application
  - 3.10.5. Politique de gestion de la sécurité alimentaire



*Ce programme 100% en ligne vous vous permettra de vous plonger dans le cycle de vie des parasites dans la transmission alimentaire"*

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

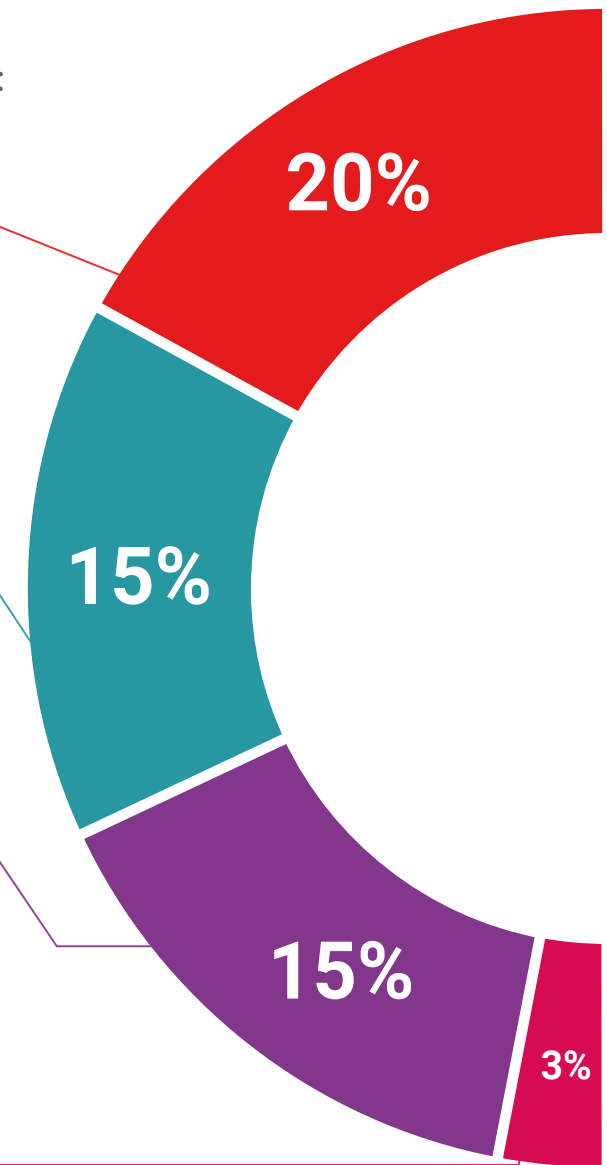
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Avancé en Parasitologie Alimentaire vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire 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 Parasitologie 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 Parasitologie 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  
service personnalisé innovation  
connaissance présent qualité  
en ligne formation  
développement institutions  
classe virtuelle langues

**tech** université  
technologique

## Certificat Avancé

Parasitologie Alimentaire

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

# Certificat Avancé

## Parasitologie Alimentaire

