

Esperto Universitario

Parassitologia Alimentare





tech università
tecnologica

Esperto Universitario Parassitologia Alimentare

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-parassitologia-alimentare

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Struttura e contenuti

pag. 12

04

Metodologia

pag. 20

05

Titolo

pag. 28

01

Presentazione

La prevenzione delle malattie causate dalla presenza di parassiti nei frutti di mare, nelle verdure, nella carne e nei prodotti lattiero-caseari continua a generare importanti progressi, contribuendo così a far scoprire le cause di alcune patologie gastrointestinali. L'insieme di questi progressi hanno condotto verso un miglioramento degli strumenti tecnologici utilizzati nell'analisi degli alimenti e a un incremento dei sistemi di controllo del rischio. Questi progressi sono di grande interesse per i nutrizionisti e possono essere applicati direttamente nella loro pratica quotidiana. Per tale ragione, è stata creata questa specializzazione in modalità 100% online, che permetterà agli specialisti di mantenersi aggiornati in merito agli ultimi sviluppi della microbiologia, ai progressi nel rilevamento dei parassiti nei prodotti alimentari o ai requisiti di qualità richiesti in questo settore. Tutto ciò verrà presentato mediante contenuti multimediali sarà possibile accedere in ogni momento comodamente, da un dispositivo dotato di connessione a internet.





“

In soli 6 mesi ti aggiornerai sulle ultime scoperte scientifiche nel campo della Parassitologia Alimentare e sulle relative misure di controllo”

Negli ultimi anni, la società ha acquisito maggiore consapevolezza circa i pericoli per la salute derivanti da una scarsa igiene nel trattamento degli alimenti o dal loro consumo senza adeguate misure di sicurezza. Casi di alto profilo come quello dell'anisakis e le relative conseguenze sulle condizioni fisiche delle persone hanno condotto ad una maggiore consapevolezza in questo settore. Tuttavia, le autorità di tutto il mondo stanno attuando rigorosi controlli sanitari a partire dalla fattoria fino alla tavola del consumatore.

Inoltre, la comunità scientifica è costantemente impegnata nell'individuazione di parassiti come Trichinella, Toxoplasma e Giardia, presenti nella carne, nel pollame e nell'acqua. I progressi compiuti in questo campo e la loro rilevanza rendono essenziale che l'insieme di queste conoscenze siano a disposizione dei Nutrizionisti. Per questo motivo, TECH ha creato questo Esperto Universitario in Parassitologia Alimentare che, nell'arco di 6 mesi, accompagnerà lo specialista attraverso le più recenti evidenze scientifiche nel mondo della microbiologia, dei sistemi di controllo del rischio o delle principali misure preventive attualmente adottate in materia di contaminazione microbiologica e parassitologica degli alimenti.

Un programma che contiene le informazioni più recenti, offerto attraverso un piano di studi che offre una visione globale arricchita da contenuti multimediali innovativi basati su video riassuntivi, video in dettaglio o letture essenziali. Ciò consentirà agli studenti di approfondire le ultime tecniche di analisi utilizzate per il rilevamento dei parassiti, le principali malattie dovute alla loro presenza negli alimenti o le norme internazionali in vigore e applicabili nell'industria alimentare.

Pertanto, questa specializzazione offre un'eccellente opportunità per il Nutrizionista di studiare un Esperto Universitario, comodamente in qualsiasi momento della giornata e da un dispositivo elettronico dotato di connessione a internet. Inoltre, lo studente avrà la libertà di distribuire il carico didattico in base alle proprie esigenze, il che gli permetterà di conciliare più facilmente una specializzazione con il lavoro e/o le responsabilità personali.

Questo **Esperto Universitario in Parassitologia Alimentare** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Tecnologia Alimentare
- Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- Particolare enfasi sulle metodologie innovative
- Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet



Questo programma è stato progettato per permetterti di combinare il tuo lavoro di nutrizionista con una qualifica, che è all'avanguardia nel mondo accademico"

“

Questo programma di 450 ore ti fornirà i più recenti progressi nelle tecniche utilizzate per l'analisi degli alimenti e il rilevamento della tracciabilità nella catena alimentare”

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti del settore, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento coinvolgente e localizzato, ovvero inserito in un contesto reale.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale lo specialista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.

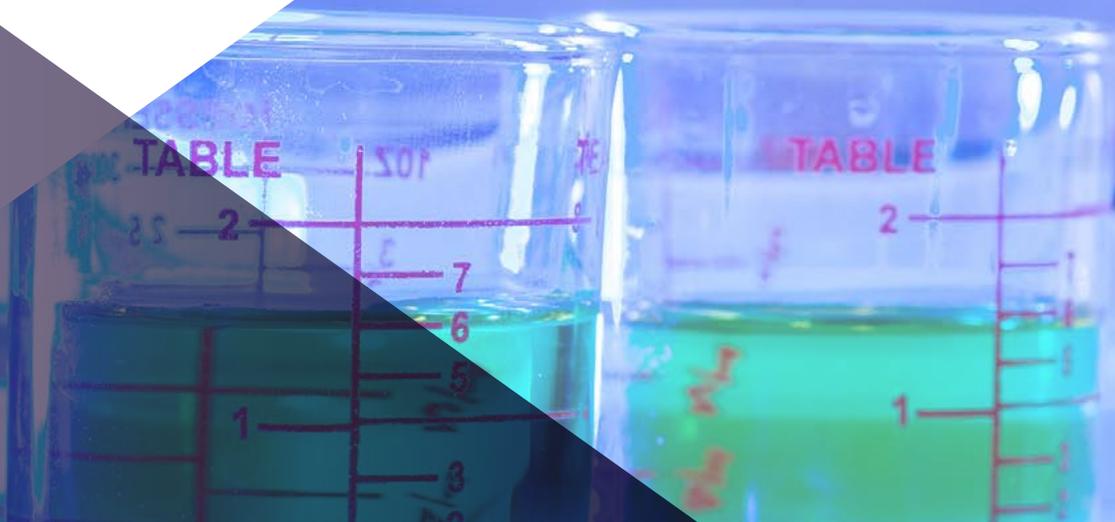
Un programma che ti consentirà di aggiornare le tue conoscenze sull'importanza dei parassiti di origine alimentare.

Gli specialisti che terranno questa specializzazione ti forniranno casi di studio le cui conoscenze potranno essere integrate nella tua pratica quotidiana.



02 Obiettivi

Grazie a questa specializzazione, sviluppata da esperti rigorosamente selezionati da TECH, i nutrizionisti saranno in grado di mantenersi aggiornati in materia di Parassitologia Alimentare. Tali obiettivi potranno essere raggiunti più facilmente grazie ai contenuti multimediali che li avvicineranno ai progressi nell'individuazione dei parassiti che causano malattie di origine alimentare o agli ultimi strumenti utilizzati per migliorare la gestione della sicurezza dei prodotti.



“

Accedi alla biblioteca di risorse e approfondisci le ultime informazioni sulla valutazione del rischio parassitologico lungo la catena alimentare"



Obiettivi generali

- Riconoscere l'importanza sanitaria e preventiva dei programmi di pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione nella catena alimentare
- Collaborare all'implementazione dei sistemi di qualità
- Identificare e applicare le principali tecniche di campionamento e caratterizzazione dei parassiti negli alimenti
- Apprezzare e comprendere l'importanza attuale dei parassiti e la loro relazione con il cibo/la nutrizione

“

Questa specializzazione ti consentirà di approfondire i requisiti di qualità e igiene richiesti dall'industria alimentare, nonché le fasi dell'approvazione dei fornitori”





Obiettivi specifici

Modulo 1. Microbiologia e igiene alimentare

- ♦ Conoscere i principali microrganismi di deterioramento, patogeni e benefici negli alimenti
- ♦ Stabilire gli effetti benefici favoriti dai microrganismi nel campo dell'alimentazione
- ♦ Identificare e comprendere gli elementi più importanti di un laboratorio di microbiologia
- ♦ Applicare le tecniche di rilevamento dei microrganismi negli alimenti

Modulo 2. Parassitologia alimentare

- ♦ Conoscere i concetti e le procedure di microbiologia e parassitologia nel campo dell'industria alimentare
- ♦ Identificare, analizzare e valutare i rischi parassitologici lungo tutta la catena alimentare, dalla raccolta delle materie prime alla distribuzione del prodotto trasformato al consumatore finale
- ♦ Analizzare e comprendere le principali misure preventive relative alla contaminazione microbiologica e parassitologica degli alimenti in qualsiasi fase della catena alimentare
- ♦ Conoscere e identificare i principali parassiti di origine alimentare che causano malattie nell'uomo

Modulo 3. Gestione della qualità e della sicurezza alimentare

- ♦ Progettare e valutare strumenti che consentano di gestire la Sicurezza Alimentare lungo tutta la catena alimentare, al fine di proteggere la Salute Pubblica
- ♦ Identificare e interpretare i requisiti dello standard di gestione della sicurezza alimentare (UNI EN ISO 22000) per la sua successiva applicazione e valutazione da parte degli addetti alla catena alimentare
- ♦ Sviluppare, implementare, valutare e mantenere adeguate pratiche di igiene, di sicurezza alimentare e di sistemi di controllo del rischio, applicando la legislazione in vigore
- ♦ Valutare, controllare e gestire gli aspetti della rintracciabilità nella filiera alimentare

03

Struttura e contenuti

L'approccio teorico-pratico di questo Esperto Universitario permetterà al professionista di aggiornare le proprie conoscenze in modo molto più ampio in materia di Parassitologia Alimentare. A tal fine, il programma di studio è suddiviso in moduli indipendenti ma interconnessi. Grazie ai contenuti avanzati di questo programma, lo specialista potrà aggiornarsi in merito ai progressi della microbiologia, ai progressi dell'igiene alimentare e all'analisi di focolai alimentari reali in diverse aree. Il tutto in una modalità accademica 100% online a cui sarà possibile accedere in qualsiasi momento della giornata da un computer dotato di connessione a internet.





“

TECH ti fornisce strumenti pedagogici e un metodo Relearning grazie al quale potrai studiare più comodamente il programma di questo Esperto Universitario”

Modulo 1. Microbiologia e igiene alimentare

- 1.1. Introduzione alla microbiologia alimentare
 - 1.1.1. Storia della Microbiologia Alimentare
 - 1.1.2. Diversità microbica: archei e batteri
 - 1.1.3. Relazioni filogenetiche tra gli organismi viventi
 - 1.1.4. Classificazione e nomenclatura microbica
 - 1.1.5. Microrganismi eucarioti: alghe, funghi e protozoi
 - 1.1.6. Virus
- 1.2. Principali tecniche di microbiologia alimentare
 - 1.2.1. Sterilizzazione e metodi asettici
 - 1.2.2. Terreni di coltura: liquidi e solidi, sintetici o definiti, complessi, differenziali e selettivi
 - 1.2.3. Isolamento di colture pure
 - 1.2.4. Crescita microbica in colture batch e continue
 - 1.2.5. Influenza dei fattori ambientali sulla crescita
 - 1.2.6. Microscopia ottica
 - 1.2.7. Preparazione del campione e colorazione
 - 1.2.8. Microscopia a fluorescenza
 - 1.2.9. Microscopia elettronica a trasmissione e a scansione
- 1.3. Metabolismo microbico
 - 1.3.1. Metodi di approvvigionamento dell'energia
 - 1.3.2. Microrganismi fototrofi, chemiolitotrofi e chemiolitoautotrofi
 - 1.3.3. Catabolismo dei carboidrati
 - 1.3.4. Degradazione del glucosio in piruvato (glicolisi, via del pentoso-fosfato e via di Entner-Doudoroff)
 - 1.3.5. Catabolismo lipidico e proteico
 - 1.3.6. Fermentazione
 - 1.3.7. Tipi di fermentazione
 - 1.3.8. Metabolismo respiratorio: respirazione aerobica e anaerobica
- 1.4. Deperimento microbico degli alimenti
 - 1.4.1. Ecologia microbica degli alimenti
 - 1.4.2. Fonti di contaminazione degli alimenti
 - 1.4.3. Contaminazione fecale e contaminazione crociata
 - 1.4.4. Fattori che influenzano la contaminazione degli alimenti
 - 1.4.5. Metabolismo microbico negli alimenti
 - 1.4.6. Controllo del deterioramento e metodi di conservazione
- 1.5. Malattie alimentari di origine microbica
 - 1.5.1. Infezioni di origine alimentare: trasmissione ed epidemiologia
 - 1.5.2. Salmonella
 - 1.5.3. Febbre tifoidea e paratifoidea
 - 1.5.4. Enterite da Campylobacter
 - 1.5.5. Dissenteria bacillare
 - 1.5.6. Diarrea causata da ceppi virulenti di E. coli
 - 1.5.7. Yersiniosi
 - 1.5.8. Infezioni da Vibrioni
- 1.6. Malattie da protozoi ed elminti di origine alimentare
 - 1.6.1. Caratteristiche generali dei protozoi
 - 1.6.2. Dissenteria amebica
 - 1.6.3. Giardiasi
 - 1.6.4. Toxoplasmosi
 - 1.6.5. Criptosporidiosi
 - 1.6.6. Microsporidiosi
 - 1.6.7. Elminti di origine alimentare: vermi piatti e vermi tondi
- 1.7. Virus, prioni e altri rischi biologici di origine alimentare
 - 1.7.1. Proprietà generali dei virus
 - 1.7.2. Composizione e struttura del virione: capside e acido nucleico
 - 1.7.3. Crescita e coltura del virus
 - 1.7.4. Ciclo vitale dei virus (ciclo litico): Fasi di assorbimento, penetrazione, espressione genica, replicazione e rilascio
 - 1.7.5. Alternative al ciclo litico: lisogenia nei batteriofagi, infezioni latenti, infezioni persistenti e trasformazione tumorale nei virus animali
 - 1.7.6. Viroidi, virusoidi e prioni
 - 1.7.7. Presenza di virus negli alimenti
 - 1.7.8. Caratteristiche dei virus trasmessi dagli alimenti
 - 1.7.9. Epatite A
 - 1.7.10. Rotavirus
 - 1.7.11. Avvelenamento da Sgombroidi

- 1.8. Analisi microbiologica degli alimenti
 - 1.8.1. Tecniche di campionatura e prelievo dei campioni
 - 1.8.2. Valori di riferimento
 - 1.8.3. Microrganismi indicatori
 - 1.8.4. Conteggi microbiologici
 - 1.8.5. Determinazione dei microrganismi patogeni
 - 1.8.6. Tecniche di rilevamento rapido in microbiologia alimentare
 - 1.8.7. Tecniche molecolari: PCR convenzionale e PCR in tempo reale
 - 1.8.8. Tecniche immunologiche
- 1.9. Microrganismi utili negli alimenti
 - 1.9.1. Fermentazioni alimentari: il ruolo dei microrganismi nella produzione alimentare
 - 1.9.2. Microrganismi come integratori alimentari
 - 1.9.3. Conservanti naturali
 - 1.9.4. Sistemi biologici di conservazione degli alimenti
 - 1.9.5. Batteri probiotici
- 1.10. Biologia cellulare microbica
 - 1.10.1. Caratteristiche generali delle cellule eucariotiche e procariotiche
 - 1.10.2. La cellula procariotica: componenti della parete esterna: glicocalice e strato S, parete cellulare, membrana plasmatica
 - 1.10.3. Flagelli, motilità batterica e taxa
 - 1.10.4. Altre strutture di superficie, fimbrie e pili

Modulo 2. Parassitologia alimentare

- 2.1. Introduzione alla parassitologia alimentare
 - 2.1.1. Concetti fondamentali di parassitologia
 - 2.1.2. Effetti dei parassiti negli alimenti e impatto sulla salute umana
 - 2.1.3. Impatto socioeconomico dei parassiti di origine alimentare
 - 2.1.4. Caratteristiche generali dei principali gruppi di parassiti
 - 2.1.4.1 Cicli di vita dei principali gruppi di parassiti
- 2.2. Caratteristiche generali dei protozoi negli alimenti
 - 2.2.1. Amebe del tratto digestivo
 - 2.2.1.1. Entamoeba histolytica: morfologia, funzione, meccanismi di trasmissione e ciclo vitale
 - 2.2.1.2. Altre amebe che possono diffondersi tramite gli alimenti: Entamoeba hartmanii ed Entamoeba coli
 - 2.2.2. Flagellati del tratto digestivo
 - 2.2.2.1 Giardia lamblia: morfologia, funzione, meccanismi di trasmissione e ciclo vitale
 - 2.2.2.2. Altri flagellati negli alimenti
 - 2.2.3. Apicomplexa del tratto digestivo
 - 2.2.3.1. Ciclo biologico generale
 - 2.2.3.2. Cryptosporidium spp: morfologia, funzione, meccanismi di trasmissione e ciclo vitale
 - 2.2.3.3 Giardia lamblia: morfologia, funzione, meccanismi di trasmissione e ciclo vitale
 - 2.2.3.4. Isospora belli: morfologia, funzione, meccanismi di trasmissione e ciclo vitale
 - 2.2.4. Ciliati del tratto digestivo
 - 2.2.4.1. Balantidium coli

- 2.3. Caratteristiche generali degli elminti negli alimenti
 - 2.3.1. Caratteristiche generali degli elminti
 - 2.3.2. Caratteristiche generali dei trematodi
 - 2.3.2.1. Influenze epatiche: Fasciola epatica, *Dicrocoelium dendriticum*, *Clonorchis*
 - 2.3.2.2. Trematodi polmonari: *Pargonimus westermanii*
 - 2.3.2.3. Trematodi intestinali: *Fasciolopsis buski*
 - 2.3.2.4. Misure preventive e trattamenti delle malattie da trematodi
 - 2.3.3. Caratteristiche generali dei cestodi
 - 2.3.3.1. Cestodi digestivi: *Diphyllobotrium latum*
 - 2.3.3.2. Tenie: *Taenia solium* e *Taenia saginata*
 - 2.3.4. Misure preventive e trattamento dei cestodi
- 2.4. Parassiti associati ai prodotti della pesca
 - 2.4.1. Protozoi nei prodotti della pesca
 - 2.4.1.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
 - 2.4.1.2. Specie più importanti
 - 2.4.1.3. Misure preventive e di trattamento
 - 2.4.2. Helminths nei prodotti della pesca
 - 2.4.2.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
 - 2.4.2.2. Specie più importanti
 - 2.4.2.3. Misure preventive e di trattamento
 - 2.4.3. Misure generali di identificazione
 - 2.4.4. Nematodi nei prodotti della pesca: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
 - 2.4.4.1. Specie più importanti
 - 2.4.4.2. Misure preventive e di trattamento
- 2.5. Parassiti associati alla carne da macello e ai prodotti a base di carne
 - 2.5.1. Protozoi associati alla carne da macello e ai prodotti a base di carne
 - 2.5.1.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
 - 2.5.1.2. Specie più importanti
 - 2.5.1.3. Misure preventive e di trattamento
 - 2.5.2. Elminti associati alla carne da macello e ai prodotti a base di carne
 - 2.5.2.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
 - 2.5.2.2. Specie più importanti
 - 2.5.2.3. Misure preventive e di trattamento





- 2.5.3. Nematodi associati alla carne da macello e ai prodotti a base di carne
 - 2.5.3.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
 - 2.5.3.2. Specie più importanti
 - 2.5.3.3. Misure preventive e di trattamento
- 2.5.4. Metodi di identificazione dei parassiti associati alla carne macellata e ai prodotti a base di carne
- 2.6. Parassiti associati all'acqua
 - 2.6.1. Protozoi associati all'acqua
 - 2.6.1.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
 - 2.6.1.2. Indagine sulle specie più importanti
 - 2.6.1.3. Misure di controllo e profilassi
 - 2.6.2. Elminti associati all'acqua
 - 2.6.2.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
 - 2.6.2.2. Indagine sulle specie più importanti
 - 2.6.2.3. Misure di controllo e profilassi
 - 2.6.3. Nematodi associati al consumo di acqua
 - 2.6.3.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, trasmissione, serbatoi e morfologia
 - 2.6.3.2. Indagine sulle specie più importanti
 - 2.6.3.3. Misure di controllo e profilassi
 - 2.6.4. Metodi generali di identificazione dei parassiti associati al consumo di acqua
- 2.7. Parassiti associati a frutta e verdura
 - 2.7.1. Protozoi associati al consumo di frutta e verdura
 - 2.7.1.1. Caratteristiche generali: morfologia e biologia, meccanismi di trasmissione
 - 2.7.1.2. Specie più importanti
 - 2.7.1.3. Misure profilattiche e trattamento
 - 2.7.2. Elminti associati al consumo di frutta e verdura
 - 2.7.2.1. Caratteristiche generali: morfologia e biologia, meccanismi di trasmissione
 - 2.7.2.2. Specie più importanti
 - 2.7.2.3. Misure profilattiche e trattamento
 - 2.7.3. Nematodi associati al consumo di frutta e verdura
 - 2.7.3.1. Caratteristiche generali: morfologia e biologia, meccanismi di trasmissione
 - 2.7.3.2. Specie più importanti
 - 2.7.3.3. Misure profilattiche e trattamento
 - 2.7.4. Metodi di identificazione e caratterizzazione

- 2.8. Insetti produttori di malattie e deterioramento degli alimenti
 - 2.8.1. Indagine degli insetti più importanti
 - 2.8.1.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, meccanismi di trasmissione, morfologia
 - 2.8.1.2. Profilassi e misure curative contro gli insetti
 - 2.8.1.3. Epidemiologia e distribuzione degli artropodi
 - 2.8.2. Indagine sugli acari più importanti
 - 2.8.2.1. Caratteristiche generali: ciclo vitale, meccanismi di trasmissione, morfologia
 - 2.8.2.2. Profilassi e misure curative contro gli insetti
 - 2.8.2.3. Epidemiologia e distribuzione degli artropodi
 - 2.8.3. Metodi di identificazione e caratterizzazione
- 2.9. Analisi epidemiologica delle parassitosi di origine alimentare
 - 2.9.1. Rilevanza della conoscenza dell'origine geografica degli alimenti e del ciclo di vita dei parassiti nella trasmissione alimentare
 - 2.9.2. Studio delle manifestazioni cliniche associate ai parassiti: periodo prepatente, comparsa dei sintomi e presenza di portatori asintomatici nello studio dei focolai di origine alimentare
 - 2.9.3. Analisi di focolai di cibo in diversi contesti: popolazioni, ospedali, residenze, scuole, ristoranti, incontri sociali e familiari
- 2.10. Parassiti di origine alimentare
 - 2.10.1. L'importanza dei parassiti di origine alimentare
 - 2.10.1.1. La compromissione della produzione e della qualità degli alimenti e delle materie prime di origine vegetale e animale
 - 2.10.2. Parassiti del deperimento di piante e prodotti vegetali
 - 2.10.2.1. Protozoi, elminti e artropodi
 - 2.10.2.2. Ambito dei fitoparassiti
 - 2.10.3. Parassiti del deperimento di prodotti a base di carne e derivati
 - 2.10.3.1. Protozoi, elminti e artropodi
 - 2.10.3.2. Interesse socio-economico dei parassiti del bestiame domestico, del pollame e degli animali da allevamento
 - 2.10.4. Parassiti dirompenti del pesce e dei prodotti ittici
 - 2.10.4.1. Protozoi, elminti e artropodi
 - 2.10.4.2. Interesse socioeconomico dei parassiti dei pesci

Modulo 3. Gestione della qualità e della sicurezza alimentare

- 3.1. Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori
 - 3.1.1. Definizione e concetti di base
 - 3.1.2. Evoluzione della sicurezza e della qualità alimentare
 - 3.1.3. Situazione nei paesi in via di sviluppo e in quelli sviluppati
 - 3.1.4. Principali agenzie e autorità per la sicurezza alimentare: strutture e ruoli
 - 3.1.5. Frodi e pubblicità ingannevoli alimentari: il ruolo dei media
- 3.2. Strutture, locali e attrezzature
 - 3.2.1. Selezione del sito: progettazione, costruzione e materiali
 - 3.2.2. Piano di manutenzione di locali, strutture e attrezzature
 - 3.2.3. Normativa applicabile
- 3.3. Piano di pulizia e disinfezione
 - 3.3.1. Componenti dello sporco
 - 3.3.2. Detergenti e disinfettanti: composizione e funzioni
 - 3.3.3. Fasi di pulizia e disinfezione
 - 3.3.4. Programma di pulizia e disinfezione
 - 3.3.5. Normativa vigente
- 3.4. Controllo dei parassiti
 - 3.4.1. Derattizzazione e disinsettizzazione
 - 3.4.2. Parassiti associati alla catena alimentare
 - 3.4.3. Misure preventive per il controllo dei parassiti
 - 3.4.3.1. Trappole e trabocchetti per mammiferi e insetti terricoli
 - 3.4.3.2. Trappole per insetti volanti
- 3.5. Piano di tracciabilità e buone pratiche di produzione (GMP)
 - 3.5.1. Struttura di un piano di tracciabilità
 - 3.5.2. Normative attuali associate alla tracciabilità
 - 3.5.3. GMP associate alla lavorazione degli alimenti
 - 3.5.3.1. Manipolazione degli alimenti
 - 3.5.3.2. Requisiti da soddisfare
 - 3.5.3.3. Piani di istruzione in materia di igiene

- 3.6. Elementi nella gestione della sicurezza alimentare
 - 3.6.1. L'acqua come elemento essenziale della catena alimentare
 - 3.6.2. Agenti biologici e chimici associati all'acqua
 - 3.6.3. Elementi misurabili nella qualità dell'acqua e nella sicurezza e utilizzo dell'acqua
 - 3.6.4. Approvazione dei fornitori
 - 3.6.4.1. Piano di controllo dei fornitori
 - 3.6.4.2. Normative attuali associate
 - 3.6.5. Etichettatura degli alimenti
 - 3.6.5.1. Informazioni ai consumatori ed etichettatura degli allergeni
 - 3.6.5.2. Etichettatura degli organismi geneticamente modificati
- 3.7. Crisi alimentari e politiche associate
 - 3.7.1. I fattori scatenanti di una crisi alimentare
 - 3.7.2. Ambito, gestione e risposta alla crisi di sicurezza alimentare
 - 3.7.3. Sistemi di comunicazione di allarme
 - 3.7.4. Politiche e strategie per il miglioramento della sicurezza e della qualità degli alimenti
- 3.8. Elaborazione del piano HACCP
 - 3.8.1. Linee guida generali da seguire per la sua attuazione: Principi su cui si basa e Programma Preliminare
 - 3.8.2. Impegno della direzione
 - 3.8.3. Configurazione del personale HACCP
 - 3.8.4. Descrizione del prodotto e identificazione della sua destinazione d'uso
 - 3.8.5. Diagrammi di flusso
- 3.9. Sviluppo del piano HACCP
 - 3.9.1. Caratterizzazione dei punti critici di controllo (CCP)
 - 3.9.2. I sette principi fondamentali del piano HACCP
 - 3.9.2.1. Identificazione e analisi dei pericoli
 - 3.9.2.2. Definizione di misure di controllo contro i pericoli identificati
 - 3.9.2.3. Determinazione dei punti critici di controllo (CCP)
 - 3.9.2.4. Caratterizzazione dei punti critici di controllo
 - 3.9.2.5. Definizione dei limiti critici
 - 3.9.2.6. Determinazione delle azioni correttive
 - 3.9.2.7. Verifica del sistema HACCP
- 3.10. ISO 22000
 - 3.10.1. Principi della ISO 22000
 - 3.10.2. Scopo e ambito di applicazione
 - 3.10.3. Situazione del mercato e posizione rispetto ad altri standard applicabili nella filiera alimentare
 - 3.10.4. Requisiti per l'applicazione
 - 3.10.5. Politiche gestione sicurezza alimentare



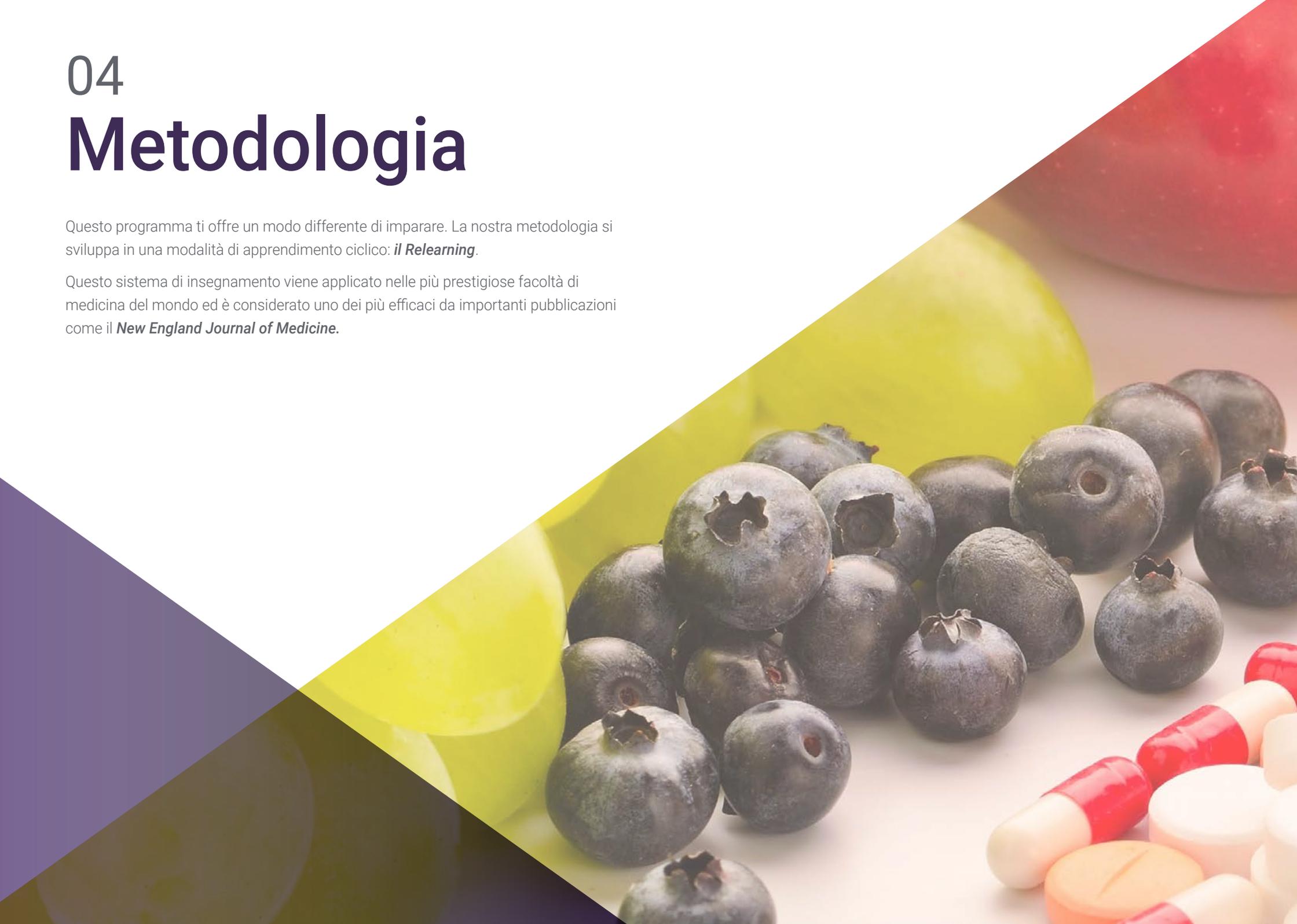
Questo programma in modalità 100% online ti permetterà di approfondire il ciclo di vita dei parassiti nella trasmissione alimentare, quando desideri”

04

Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: *il Relearning*.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il *New England Journal of Medicine*.



“

Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cosa dovrebbe fare il professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

Grazie a TECH il nutrizionista sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.



Secondo il dottor Gervas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale nutrizione.

“

Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard”

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

1. I nutrizionisti che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche che permettono al nutrizionista una migliore integrazione della conoscenza della pratica clinica.
3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
4. La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.



Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.



Lo specialista imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate mediante l'uso di software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.

All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione diretta al successo.

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

Il punteggio complessivo del sistema di apprendimento di TECH è 8.01, secondo i più alti standard internazionali.



Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



Materiali di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



Tecniche e procedure di nutrizione in video

TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



Riepiloghi interattivi

Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.





Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi. Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.



05 Titolo

L'Esperto Universitario in Parassitologia Alimentare garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

Porta a termine questo programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Esperto Universitario in Parassitologia Alimentare** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Esperto Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nell'Esperto Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Esperto Universitario in Parassitologia Alimentare**

N° Ore Ufficiali: **450 o.**



*Apostille dell'Aia. Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.

futuro
salute fiducia persone
educazione informazione tutor
garanzia accreditamento insegnamento
istituzioni tecnologia apprendimento
comunità impegno
attenzione personalizzata innovazione
conoscenza presente qualità
formazione online
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingu

tech università
tecnologica

Esperto Universitario

Parassitologia Alimentare

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Esperto Universitario

Parassitologia Alimentare

