

Certificat

Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire





Certificat

Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/pharmacie/cours/bacteries-multiresistantes-chaine-alimentaire

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 20

06

Diplôme

page 28

01

Présentation

L'utilisation accrue d'antibiotiques dans l'agriculture et l'élevage a entraîné une augmentation alarmante de la résistance bactérienne, qui affecte tout, des exploitations agricoles aux aliments qui arrivent dans nos assiettes. En fait, ce phénomène présente de graves risques pour la Santé Publique, car ces bactéries peuvent être transmises à l'homme par l'intermédiaire d'aliments contaminés. En réponse à cette crise, des mesures de contrôle et de réglementation plus strictes sont mises en œuvre dans la production et la manipulation des aliments. Dans ce contexte, TECH a conçu un programme en ligne adapté aux besoins personnels et professionnels des étudiants. En outre, il est basé sur la méthodologie innovante du *Relearning*, pionnière dans cette université.



“

Avec ce Certificat, vous examinerez comment les Bactéries Multirésistantes se propagent à travers les aliments, en abordant tous les aspects, des pratiques agricoles et d'élevage aux processus de production industrielle des aliments"

Selon des rapports récents de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), un nombre alarmant de bactéries présentes dans les produits alimentaires, tels que les viandes et les légumes, présentent une résistance à plusieurs antibiotiques couramment utilisés. Ces rapports soulignent également l'importance de mesures réglementaires strictes pour contrôler l'utilisation abusive des antibiotiques dans la production alimentaire et pour promouvoir des systèmes de surveillance efficaces afin de détecter et de prévenir la propagation de ces bactéries.

C'est ainsi qu'est né ce Certificat qui couvrira le problème complexe de la résistance aux antimicrobiens dans le contexte alimentaire. À cet égard, le rôle critique de la chaîne alimentaire dans la propagation de la résistance aux antimicrobiens sera analysé, en abordant en détail les souches multirésistantes telles que les ESBL, les MRSA et celles qui sont résistantes à la colistine. En outre, l'importance de l'approche *One Health* sera explorée pour comprendre comment la santé humaine, animale et environnementale est interconnectée dans ce phénomène mondial.

En outre, le programme d'études se penchera sur la dissémination de la résistance aux antimicrobiens par le biais de différents vecteurs alimentaires. Ainsi, la propagation des bactéries résistantes dans les aliments d'origine animale et végétale, ainsi que dans l'eau, sera examinée en détail, en identifiant les points critiques de la production et de la distribution alimentaires où ces bactéries peuvent proliférer et être transmises.

Des agents pathogènes tels que *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.*, *Escherichia coli* et *Staphylococcus spp.* seront également abordés, en mettant en évidence leurs profils de résistance à différents antimicrobiens et leur impact sur la Santé Publique. Des stratégies avancées pour prévenir et contrôler la propagation de ces résistances tout au long de la chaîne alimentaire seront également discutées, y compris des mesures préventives dans la production primaire, les abattoirs et les industries alimentaires.

TECH a ainsi lancé un programme universitaire complet et entièrement en ligne, accessible à partir de n'importe quel appareil électronique doté d'un accès à Internet. En outre, il est basé sur la méthodologie révolutionnaire du *Relearning*, qui se concentre sur l'examen systématique des concepts clés afin de garantir une compréhension solide et fluide des contenus.

Ce **Certificat en Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

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



Vous acquerez des connaissances spécialisées sur les principales bactéries pathogènes impliquées, telles que Salmonella, Campylobacter, Escherichia coli et Staphylococcus. Avec toutes les garanties de qualité que TECH vous offre!"

“

Vous explorerez les défis et les pratiques qui peuvent contribuer à la prolifération de la résistance bactérienne, y compris la résistance croisée entre les biocides et les antibiotiques, grâce à une vaste bibliothèque de ressources multimédias”

Le corps enseignant du programme englobe des spécialistes réputés dans le domaine et qui apportent à ce programme l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus dans de grandes sociétés et des universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel, c'est-à-dire un environnement simulé qui fournira une formation immersive programmée pour s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est axée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du programme académique. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Vous approfondirez la pertinence de l'approche One Health pour aborder l'interaction complexe entre la santé humaine, animale et environnementale, grâce aux meilleurs supports pédagogiques, à la pointe de la technologie et de l'éducation.

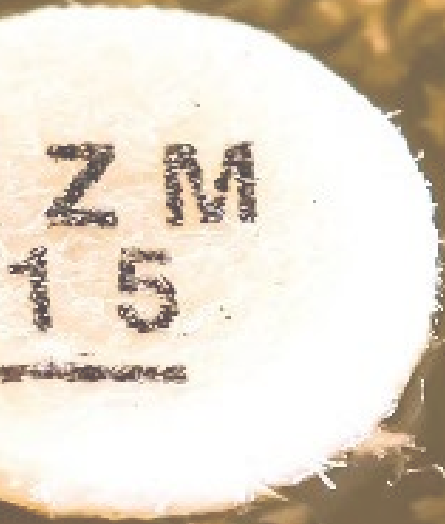
Des produits d'origine animale aux aliments d'origine végétale, vous analyserez des cas spécifiques et des stratégies d'atténuation, main dans la main avec la meilleure université numérique du monde, selon Forbes.



02 Objectifs

Grâce à ce programme universitaire, les pharmaciens seront en mesure d'identifier et d'évaluer les principales bactéries pathogènes impliquées, telles que *Salmonella*, *Campylobacter*, *Escherichia coli* et *Staphylococcus*, ainsi que d'analyser les voies de dispersion de la résistance aux antimicrobiens dans différents types d'aliments. En outre, les professionnels développeront des compétences pour mettre en œuvre des stratégies de prévention et de contrôle efficaces, à la fois dans la production primaire et dans l'industrie alimentaire, afin d'atténuer les risques associés à ces menaces émergentes pour la Santé Publique.





“

L'objectif principal du diplôme sera de vous fournir une formation spécialisée, vous permettant d'acquérir une compréhension approfondie de la dynamique et des implications des Bactéries Multirésistantes dans le contexte alimentaire"

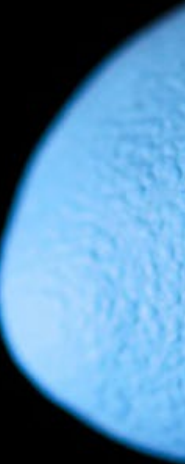


Objectif général

- ♦ Acquérir des connaissances sur la dissémination des bactéries résistantes dans la production alimentaire



Vous serez formé pour identifier les pratiques agricoles et de production alimentaire qui contribuent à la propagation de la résistance bactérienne. Vous serez formé pour identifier les pratiques agricoles et de production alimentaire qui contribuent à la propagation de la résistance bactérienne. Qu'attendez-vous pour vous inscrire?"





Objectif spécifique

- ♦ Analyser le rôle de la chaîne alimentaire dans la propagation de la résistance bactérienne aux antibiotiques par les aliments d'origine animale et végétale, ainsi que par l'eau



03

Direction de la formation

Les conférenciers sont des experts reconnus en Microbiologie, Parasitologie et Génétique Moléculaire. En fait, ces professionnels se distinguent par leur vaste expérience dans la recherche et la gestion de la résistance aux antimicrobiens dans le contexte alimentaire, ainsi que par leur participation à l'élaboration de politiques et de lignes directrices relatives à la sécurité alimentaire et à l'utilisation responsable des antimicrobiens. En outre, son approche éducative se concentrera sur la fourniture de connaissances approfondies et actualisées sur les Bactéries Multirésistantes les plus pertinentes, ainsi que sur l'encouragement des compétences pratiques pour l'application de stratégies efficaces de prévention et de contrôle.



“

L'engagement de la faculté dans cette formation garantira une mise à jour de haut niveau et pertinente pour les pharmaciens qui cherchent à améliorer la Santé Publique et la sécurité alimentaire"

Direction



Dr Ramos Vivas, José

- ♦ Directeur de la Chaire d'Innovation Banque Santander-Université Européenne de l'Atlantique
- ♦ Chercheur au Centre d'Innovation et de Technologie de Cantabrie (CITICAN)
- ♦ Professeur de Microbiologie et de Parasitologie à l'Université Européenne de l'Atlantique
- ♦ Fondateur et ancien directeur du Laboratoire de Microbiologie Cellulaire de l'Institut de Recherche de Valdecilla (IDIVAL)
- ♦ Doctorat en Biologie de l'Université de León
- ♦ Doctorat en Sciences de l'Université de Las Palmas de Gran Canaria
- ♦ Licence en Biologie à l'Université de Santiago de Compostela
- ♦ Master en Biologie Moléculaire et Biomédecine, Université de Cantabrie
- ♦ Membre de: CIBERINFEC (MICINN-ISCI3), Membre de la Société Espagnole de Microbiologie et Membre du Réseau Espagnol de Recherche en Pathologie Infectieuse

Professeurs

Dr Alegría González, Ángel

- ♦ Chercheur et Académicien en Microbiologie Alimentaire et Génétique Moléculaire à l'Université de León
- ♦ Chercheur dans 9 projets financés par des appels d'offres publics compétitifs
- ♦ Chercheur Principal en tant que bénéficiaire d'une bourse Marie Curie Intra-Européenne (IEF-FP7) dans un projet associé à l'Université de Groningen (Pays-Bas)
- ♦ Doctorat en Biotechnologie Alimentaire de l'Université d'Oviedo– CSIC
- ♦ Licence en Biologie de l'Université d'Oviedo
- ♦ Master en Biotechnologie Alimentaire de l'Université d'Oviedo



04

Structure et contenu

Ce diplôme académique permettra d'approfondir la compréhension des Bactéries Multirésistantes présentes dans la chaîne alimentaire, en explorant des sujets tels que le rôle critique des aliments dans la propagation de la résistance aux antimicrobiens, en mettant en évidence les variantes les plus inquiétantes telles que la résistance aux BLSE, aux SARM et à la colistine. La dissémination de ces bactéries dans les aliments d'origine animale et végétale, ainsi que dans l'eau, sera également examinée. En outre, les pratiques et environnements de production alimentaire qui favorisent le développement et la propagation de la résistance seront analysés, de même que les stratégies de prévention et de contrôle de ce phénomène.





“

Vous renforcerez votre capacité à gérer de manière adéquate les menaces microbiologiques dans la chaîne alimentaire, contribuant ainsi à la protection de la Santé Publique et à la promotion de pratiques alimentaires sûres et durables”

Module 1. Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire

- 1.1. Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire
 - 1.1.1. Le rôle de la chaîne alimentaire dans la propagation de la résistance aux antimicrobiens
 - 1.1.2. Résistances antimicrobiennes dans les aliments (ESBL, MRSA et colistine)
 - 1.1.3. La chaîne alimentaire dans le cadre de l'approche *One Health*
- 1.2. Dissémination de la résistance aux antimicrobiens par les aliments
 - 1.2.1. Aliments d'origine animale
 - 1.2.2. Aliments d'origine végétale
 - 1.2.3. Dissémination de bactéries résistantes dans l'eau
- 1.3. Propagation de bactéries résistantes dans la production alimentaire
 - 1.3.1. Propagation de bactéries résistantes dans les environnements de production alimentaire
 - 1.3.2. Propagation de bactéries résistantes par les personnes chargées de la manipulation des denrées alimentaires
 - 1.3.3. Résistance croisée entre biocides et antibiotiques
- 1.4. Résistance antimicrobienne chez *Salmonella spp*
 - 1.4.1. *Salmonella spp.* productrices d'AmpC, de BLSE et de Carbapénémase
 - 1.4.2. *Salmonella spp.* résistantes chez l'homme
 - 1.4.3. *Salmonella spp.* résistantes aux antibiotiques chez les animaux d'élevage et de boucherie
 - 1.4.4. *Salmonella spp.* multirésistantes
- 1.5. Résistance aux antimicrobiens chez *Campylobacter spp*
 - 1.5.1. Résistance aux antimicrobiens chez *Campylobacter spp*
 - 1.5.2. *Campylobacter spp.* résistant aux antibactériens dans les denrées alimentaires
 - 1.5.3. *Campylobacter spp.* multirésistantes aux antibiotique
- 1.6. Résistance aux antimicrobiens chez *Escherichia coli*
 - 1.6.1. *E. coli* producteur d'AmpC, de BLSE et de carbapénémase
 - 1.6.2. *E. coli* résistant aux antimicrobiens chez les animaux d'élevage
 - 1.6.3. *E. coli* résistant aux antimicrobiens dans les aliments
 - 1.6.4. *E. coli* multirésistants
- 1.7. Résistance antimicrobienne chez les *Staphylocoques*
 - 1.7.1. *S. aureus* résistant à la méthicilline (SARM)
 - 1.7.2. MRSA dans les aliments et les animaux d'élevage
 - 1.7.3. *Staphylococcus epidermidis* résistant à la méthicilline (MRSE)
 - 1.7.4. *Staphylococcus spp.* multirésistant





- 1.8. Résistance antimicrobienne chez les entérobactéries
 - 1.8.1. *Shigella spp*
 - 1.8.2. *Enterobacter spp*
 - 1.8.3. Autres entérobactéries environnementales
- 1.9. Résistance aux antimicrobiens chez d'autres agents pathogènes d'origine alimentaire
 - 1.9.1. *Listeria monocytogenes*
 - 1.9.2. *Enterococcus spp*
 - 1.9.3. *Pseudomonas spp*
 - 1.9.4. *Aeromonas spp.* et *Plesiomonas spp*
- 1.10. Stratégies visant à prévenir et à contrôler la propagation de la résistance microbienne dans la chaîne alimentaire
 - 1.10.1. Mesures de prévention et de contrôle dans la production primaire
 - 1.10.2. Mesures de prévention et de contrôle dans les abattoirs
 - 1.10.3. Mesures de prévention et de contrôle dans les industries alimentaires

“

Ce Certificat en Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire a été spécialement conçu pour les pharmaciens, couvrant un large éventail de contenus spécialisés”

05

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***.



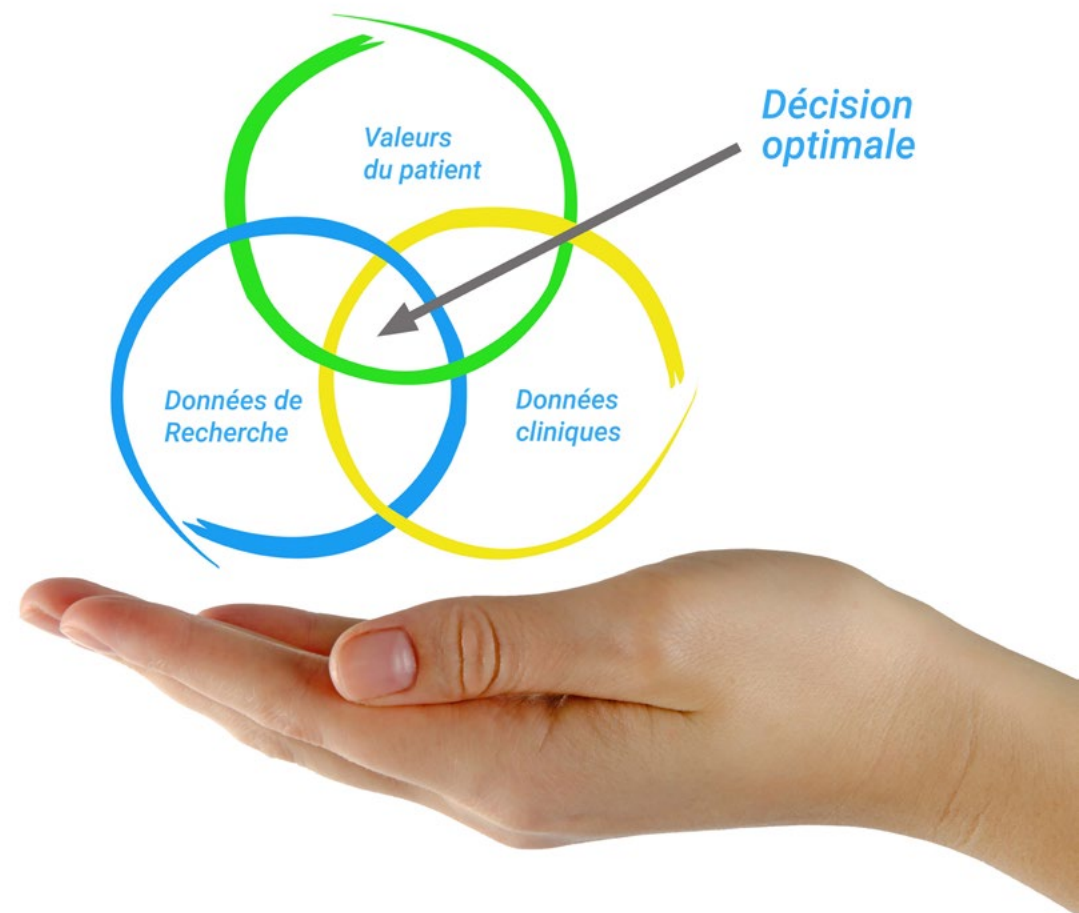
“

Découvrez Relearning, un système qui abandonne l'apprentissage linéaire conventionnel pour vous emmener à travers des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui s'est avérée extrêmement efficace, en particulier dans les matières qui nécessitent une mémorisation"

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Face à une situation donnée, que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, les étudiants seront confrontés à de multiples cas cliniques simulés, basé sur des patients réels, dans lesquels ils devront enquêter, établir des hypothèses et enfin résoudre la situation. Il existe de nombreuses preuves scientifiques de l'efficacité de cette méthode. Les pharmaciens apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement au fil du temps.

Avec TECH, vous ferez l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui révolutionne 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 basé sur la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les conditions réelles de la pratique professionnelle du pharmacien.

“

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 pharmaciens qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale au moyen d'exercices pour évaluer des situations réelles et appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques ce qui permet à l'étudiant de mieux s'intégrer dans le monde réel.
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

TECH renforce l'utilisation de la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: 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 pharmacien apprendra à travers des cas réels et la résolution de situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage immersif.

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 115.000 pharmaciens ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Cette méthodologie pédagogique est développée dans un environnement très exigeant, avec un corps d'étudiants universitaires 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 spécialisation, 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 pharmaciens spécialisés qui vont enseigner le cours, spécifiquement pour le cours, de sorte que le développement didactique est vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH en ligne. 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 dernières techniques, des dernières avancées en matière d'éducation, de l'avant-garde des procédures actuelles de soins pharmaceutiques. Tout cela, à la première personne, avec la plus grande rigueur, expliqué et détaillé pour contribuer à l'assimilation et à la compréhension. 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.

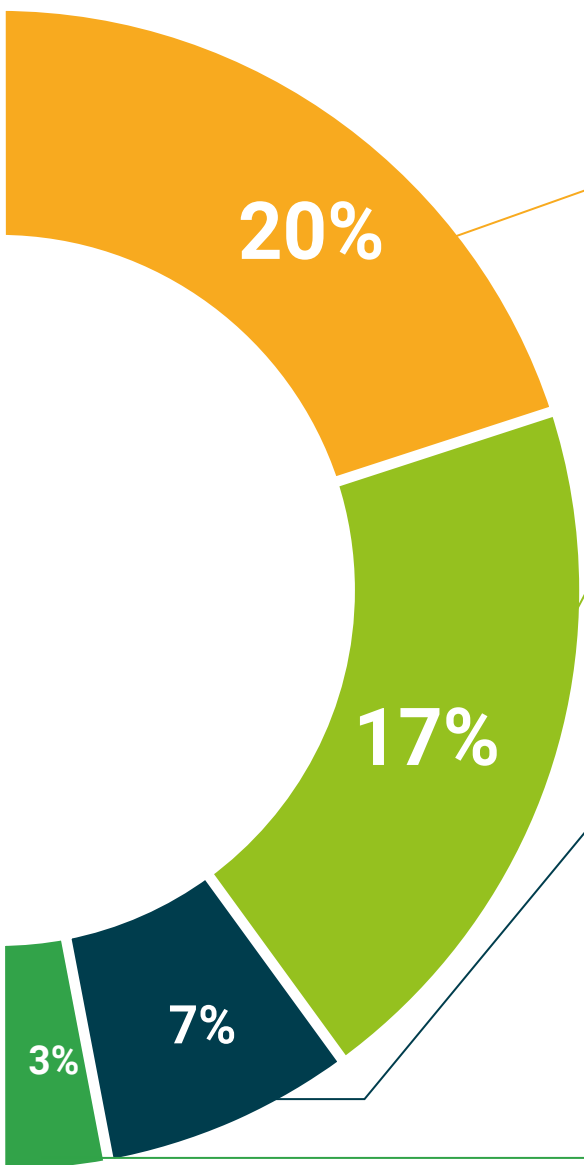
Ce système éducatif exclusif pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 des développements de cas réels dans lesquels l'expert vous guidera dans le développement de l'attention 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 de nombreux faits scientifiques prouvant l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode "Learning from an Expert" permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de 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.



06 Diplôme

Le Certificat en Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

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

Ce **Certificat en Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et actualisé du marché.

Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier* avec accusé de réception son diplôme de **Certificat** délivrée par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat en Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire**

Modalité: **en ligne**

Durée: **6 semaines**



*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
Bactéries Multirésistantes
dans la Chaîne Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire