

# Curso

## Parasitologia na Indústria de Alimentos



## Curso

# Parasitologia na Indústria de Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: [www.techtute.com/br/nutricao/curso/parasitologia-industria-alimentos](http://www.techtute.com/br/nutricao/curso/parasitologia-industria-alimentos)

# Índice

01

Apresentação

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 12*

04

Metodologia

---

*pág. 16*

05

Certificado

---

*pág. 24*

# 01

# Apresentação

Atualmente, a crescente preocupação com os riscos associados aos parasitas de origem alimentar tem se tornado cada vez mais relevante na Indústria de Alimentos, razão pela qual a indústria decidiu integrar as virtudes oferecidas pela Parasitologia para a identificação, prevenção e controle desses organismos que afetam a segurança dos alimentos. Portanto, a demanda por profissionais com experiência na aplicação dessa ciência no mercado de alimentos está crescendo e, com este curso, os alunos se tornarão os melhores. Isso se deve ao programa completo que oferece disciplinas muito abrangentes nessa área e que pode ser acessado por meio de uma metodologia 100% online, um benefício que lhe permitirá ter maior controle sobre seu tempo.



“

*Este é o melhor Curso para profissionais que desejam crescer e se especializar profissionalmente no campo da Parasitologia. Não perca esta oportunidade e matricule-se”*

Esse Curso oferece aos alunos interessados em crescimento profissional um foco específico em Parasitologia e sua aplicação na produção de alimentos, abordando tópicos como os efeitos que esses organismos produzem nos alimentos e seu impacto na saúde humana. Além disso, o estudante será capaz de assimilar todos esses conceitos e executar estratégias de mitigação para esse tipo de risco.

A plano de estudos também incluirá tópicos relacionados à identificação e ao gerenciamento de parasitas na indústria de alimentos, que fornecerão técnicas para sua detecção, prevenção e controle. Além disso, a implementação de boas práticas de higiene e manuseio de alimentos será mais desenvolvida para garantir a segurança e a qualidade desses produtos.

Com isso, o aluno poderá ampliar seus conhecimentos e adquirir uma preparação abrangente nesse campo, de modo que estará totalmente qualificado para enfrentar os desafios que existem atualmente na indústria de alimentos em termos de segurança alimentar.

Tudo isso graças à inovadora metodologia *Relearning*, que permite que os alunos estudem em casa e tenham maior flexibilidade de tempo, pois terão acesso 24 horas por dia aos recursos multimídia encontrados no campus virtual. O estudante também aprimorará suas habilidades de resolução de problemas, pois analisará casos práticos que o colocarão na simulação de um ambiente real.

Este **Curso de Parasitologia na Indústria de Alimentos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ◆ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Parasitologia na Indústria de Alimentos
- ◆ O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente útil fornece informações científicas e práticas sobre aquelas disciplinas indispensáveis para o exercício da profissão
- ◆ Contém exercícios práticos onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar o aprendizado
- ◆ Destaque especial para as metodologias inovadoras
- ◆ Lições teóricas, perguntas aos especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos individuais de reflexão
- ◆ Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet



*Você quer alcançar a excelência no campo da Parasitologia? Comece agora e descubra com este curso como fazer isso"*

“

*Domine as técnicas de diagnóstico de parasitas em alimentos e adquira habilidades avançadas na interpretação dos resultados graças à abordagem prática deste programa”*

O corpo docente deste curso inclui profissionais da área que transferem a experiência do seu trabalho para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de sociedades científicas de referência e universidades de prestígio.

O conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, permitirá ao profissional uma aprendizagem contextualizada, ou seja, realizada através de um ambiente simulado, proporcionando uma capacitação imersiva e programada para praticar diante de situações reais.

A estrutura deste programa se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas, onde o profissional deverá tentar resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo do curso acadêmico. Para isso, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo realizado por especialistas reconhecidos nesta área.

*No seu próprio ritmo e de forma virtual, você poderá ampliar seus conceitos nesta área.*

*Conheça os termos essenciais da Parasitologia e leve sua carreira para o próximo nível.*



# 02

## Objetivos

O principal objetivo deste programa educacional é fornecer aos alunos uma atualização sobre os aspectos científicos relacionados ao estudo de parasitas e como evitá-los na produção de alimentos. Isso será feito por meio do fornecimento de definições claras e relevantes que tenham impacto direto no campo, permitindo que os estudantes obtenham as ferramentas necessárias para aplicar o que aprenderam em um ambiente de trabalho.





“

*Graças ao conhecimento que obterá sobre os riscos parasitológicos que podem ocorrer na cadeia de produção, você poderá implementar estratégias para mitigá-los"*



## Objetivos gerais

---

- ◆ Identificar e compreender a biologia como uma ciência experimental através da aplicação do método científico
- ◆ Explicar os conhecimentos básicos e saber aplicá-los sobre o crescimento populacional e a exploração sustentável dos recursos naturais
- ◆ Conhecer e aplicar os procedimentos de avaliação de toxicidade
- ◆ Colaborar na defesa do consumidor no âmbito da segurança dos alimentos

“

*Abra as portas para novas ofertas de emprego e faça parte dos profissionais do futuro na indústria de alimentos”*





## Objetivos específicos

---

- ◆ Conhecer os conceitos e procedimentos de microbiologia e parasitologia na área da indústria de alimentos
- ◆ Identificar, analisar e avaliar os riscos parasitológicos ao longo da cadeia de alimentos, desde a escolha de matéria-prima até à distribuição do produto processado ao consumidor final
- ◆ Analisar e compreender as principais medidas preventivas relativas à contaminação microbiológica e parasitológica dos alimentos em qualquer fase da cadeia
- ◆ Conhecer e identificar os principais parasitas que causam doenças no ser humano transmitidas por alimentos
- ◆ Identificar e aplicar as principais técnicas de amostragem e caracterização de parasitas em alimentos
- ◆ Avaliar e compreender a importância atual dos parasitas e sua relação com a alimentação/nutrição

# 03

## Estrutura e conteúdo

O programa de estudos deste Curso foi elaborado por especialistas reconhecidos na Indústria de Alimentos, a fim de garantir uma educação de qualidade aos alunos. Dessa forma, os participantes adquirirão conhecimento científico sobre os conceitos técnicos de parasitologia e os efeitos que podem causar na cadeia de produção de alimentos se não forem tratados adequadamente. Isso será alcançado com o uso de recursos multimídia e a análise de estudos de caso, permitindo que os alunos desenvolvam habilidades profissionais excepcionais nesse campo.



A close-up photograph of a blue nitrile surgical glove. A thin, clear needle is held between the fingers of the glove. The background is blurred, showing a yellow object. The image is partially obscured by a diagonal white and purple gradient overlay.

“

*Com este Curso em Parasitologia, você aprenderá sobre as diferentes espécies de parasitas que podem afetar os alimentos e como prevenir cada um deles”*

## Módulo 1. Parasitologia Alimentar

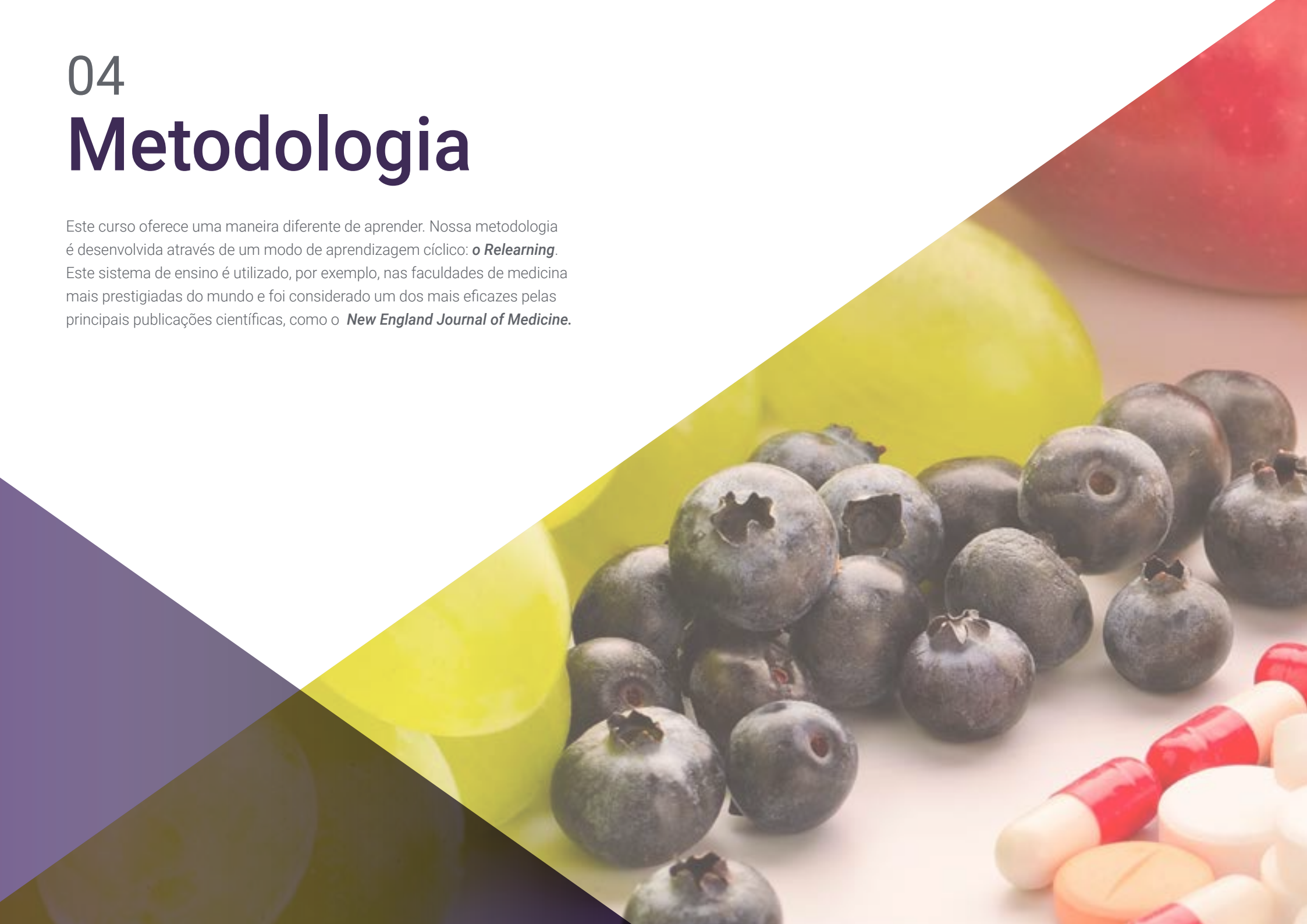
- 1.1. Introdução à Parasitologia Alimentar
  - 1.1.1. Conceitos fundamentais de parasitologia
  - 1.1.2. Efeitos de parasitas em alimentos e repercussão na saúde humana
  - 1.1.3. Repercussão socioeconômica de parasitas em alimentos
  - 1.1.4. Características gerais dos grandes grupos de parasitas
    - 1.1.4.1. Ciclos biológicos dos grandes grupos de parasitas
- 1.2. Características gerais dos protozoários nos alimentos
  - 1.2.1. Amebas do aparelho digestivo
    - 1.2.1.1. Entamoeba histolytica: morfologia, função, mecanismos de transmissão e ciclo biológico
    - 1.2.1.2. Outras amebas preocupantes em alimentos: Entamoeba hartmanii e Entamoeba coli
  - 1.2.2. Flagelados do trato digestivo
    - 1.2.2.1. Giardia lamblia: morfologia, função, mecanismos de transmissão e ciclo biológico
    - 1.2.2.2. Outros flagelados em alimentos
  - 1.2.3. Apicomplexos do trato digestivo
    - 1.2.3.1. Ciclo biológico geral
    - 1.2.3.2. Cryptosporidium spp: morfologia, função, mecanismos de transmissão e ciclo biológico
    - 1.2.3.3. Cyclospora cayentanensis: morfologia, função, mecanismos de transmissão e ciclo biológico
    - 1.2.3.4. Isospora belli: morfologia, função, mecanismos de transmissão e ciclo biológico
  - 1.2.4. Ciliados do trato digestivo
    - 1.2.4.1. Balantidium coli
- 1.3. Características gerais de helmintos em alimentos
  - 1.3.1. Características gerais dos helmintos
  - 1.3.2. Características gerais dos trematódeos
    - 1.3.2.1. Trematódeos hepáticos: fasciola hepatica, dicrocoelium dendriticum, clonorchis
    - 1.3.2.2. Vermes pulmonares: pargonimus westermanii
    - 1.3.2.3. Vermes intestinais: fasciolopsis buski
    - 1.3.2.4. Medidas preventivas e tratamento de doenças causadas por trematódeos
  - 1.3.3. Características gerais dos cestódeos
    - 1.3.3.1. Cestódeos digestivos: diphyllobotrium latum
    - 1.3.3.2. Tênia: taenia solium e taenia saginata
  - 1.3.4. Medidas preventivas e tratamentos de cestódeos
- 1.4. Parasitas associados a produtos da pesca
  - 1.4.1. Protozoários em pescados
    - 1.4.1.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
    - 1.4.1.2. Espécies mais importantes
    - 1.4.1.3. Medidas preventivas e curativas
  - 1.4.2. Helmintos em pescados
    - 1.4.2.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
    - 1.4.2.2. Espécies mais importantes
    - 1.4.2.3. Medidas preventivas e curativas
  - 1.4.3. Medidas gerais de identificação
  - 1.4.4. Nematóides em pescados: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
    - 1.4.4.1. Espécies mais importantes
    - 1.4.4.2. Medidas preventivas e curativas
- 1.5. Parasitas associados a carnes e seus derivados
  - 1.5.1. Protozoários associados a carnes e seus derivados
    - 1.5.1.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
    - 1.5.1.2. Espécies mais importantes
    - 1.5.1.3. Medidas preventivas e curativas
  - 1.5.2. Helmintos associados à carne e seus derivados
    - 1.5.2.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
    - 1.5.2.2. Espécies mais importantes
    - 1.5.2.3. Medidas preventivas e curativas
  - 1.5.3. Nematóides associados à carne e seus derivados
    - 1.5.3.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia

- 1.5.3.2. Espécies mais importantes
- 1.5.3.3. Medidas preventivas e curativas
- 1.5.4. Métodos de identificação de parasitas associados à carne e derivados
- 1.6. Parasitas associados à água
  - 1.6.1. Protozoários associados à água
    - 1.6.1.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
    - 1.6.1.2. Estudo das espécies mais importantes
    - 1.6.1.3. Medidas de controle e profilaxia
  - 1.6.2. Helmintos associados à água
    - 1.6.2.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
    - 1.6.2.2. Estudo das espécies mais importantes
    - 1.6.2.3. Medidas de controle e profilaxia
  - 1.6.3. Nematóides associados ao consumo de água
    - 1.6.3.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
    - 1.6.3.2. Estudo das espécies mais importantes
    - 1.6.3.3. Medidas de controle e profilaxia
  - 1.6.4. Métodos gerais de identificação de parasitas associados ao consumo de água
- 1.7. Parasitas associados a frutas e verduras
  - 1.7.1. Protozoários associados ao consumo de frutas e verduras
    - 1.7.1.1. Características gerais: morfologia e biologia, mecanismos de transmissão
    - 1.7.1.2. Espécies mais importantes
    - 1.7.1.3. Medidas de profilaxia e tratamento
  - 1.7.2. Helmintos associados ao consumo de frutas e verduras
    - 1.7.2.1. Características gerais: morfologia e biologia, mecanismos de transmissão
    - 1.7.2.2. Espécies mais importantes
    - 1.7.2.3. Medidas de profilaxia e tratamento
  - 1.7.3. Nematóides associados ao consumo de frutas e verduras
    - 1.7.3.1. Características gerais: morfologia e biologia, mecanismos de transmissão
    - 1.7.3.2. Espécies mais importantes
    - 1.7.3.3. Medidas de profilaxia e tratamento
  - 1.7.4. Métodos de identificação e caracterização
- 1.8. Insetos que produzem doenças e deterioração de alimentos
  - 1.8.1. Estudo dos insetos mais importantes
    - 1.8.1.1. Características gerais: ciclo biológico, mecanismos de transmissão e morfologia
    - 1.8.1.2. Profilaxia e medidas curativas contra insetos
    - 1.8.1.3. Epidemiologia e distribuição dos artrópodes
  - 1.8.2. Estudo dos ácaros mais importantes
    - 1.8.2.1. Características gerais: ciclo biológico, mecanismos de transmissão e morfologia
    - 1.8.2.2. Profilaxia e medidas curativas contra insetos
    - 1.8.2.3. Epidemiologia e distribuição dos artrópodes
  - 1.8.3. Métodos de identificação e caracterização
- 1.9. Análise epidemiológica de parasitas produzidos através de alimentos
  - 1.9.1. Interesse em conhecer a origem geográfica dos alimentos e o ciclo biológico parasitário na transmissão de alimentos
  - 1.9.2. Estudo de sintomas associados a parasitas: período pré-patente, aparecimento de sintomas e presença de portadores assintomáticos no estudo de surtos de origem alimentar
  - 1.9.3. Análise de surtos de alimentos reais em diferentes áreas: populações, hospitais, residências, escolas, restaurantes, reuniões sociais e familiares
- 1.10. Parasitas deteriorantes de alimentos
  - 1.10.1. A importância dos parasitas que alteram os alimentos
    - 1.10.1.1. O declínio na produção e qualidade de alimentos e matérias-primas vegetais e animais
  - 1.10.2. Alteração de parasitas de produtos vegetais e derivados
    - 1.10.2.1. Protozoários, helmintos e artrópodes
    - 1.10.2.2. Interesse de parasitas de plantas
  - 1.10.3. Alteração de parasitas de produtos cárneos e derivados
    - 1.10.3.1. Protozoários, helmintos e artrópodes
    - 1.10.3.2. Interesse socioeconômico de parasitas de gado doméstico, aves domésticas e animais de fazenda
  - 1.10.4. Parasitas de deterioração pescado e derivados
    - 1.10.4.1. Protozoários, helmintos e artrópodes
    - 1.10.4.2. Interesse socioeconômico dos parasitas de pescados

04

# Metodologia

Este curso oferece uma maneira diferente de aprender. Nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: **o Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas faculdades de medicina mais prestigiadas do mundo e foi considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações científicas, como o *New England Journal of Medicine*.







“

*Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para realizá-la através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que se mostrou extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”*

## Na TECH usamos o Método do Caso

Em uma determinada situação clínica, o que um profissional deveria fazer? Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com inúmeros casos clínicos simulados, baseados em pacientes reais, onde deverão investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver as situações. Há inúmeras evidências científicas sobre a eficácia deste método. Os especialistas aprendem melhor, mais rápido e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

*Com a TECH o nutricionista experimenta uma maneira de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.*



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação comentada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra algum componente clínico peculiar, seja pelo seu poder de ensino ou pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional atual, tentando recriar as condições reais na prática da nutrição profissional.

“

*Você sabia que este método foi desenvolvido em 1912, em Harvard, para os alunos de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações complexas reais para que estes tomassem decisões e justificassem como resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard”*

A eficácia do método é justificada por quatro conquistas fundamentais:

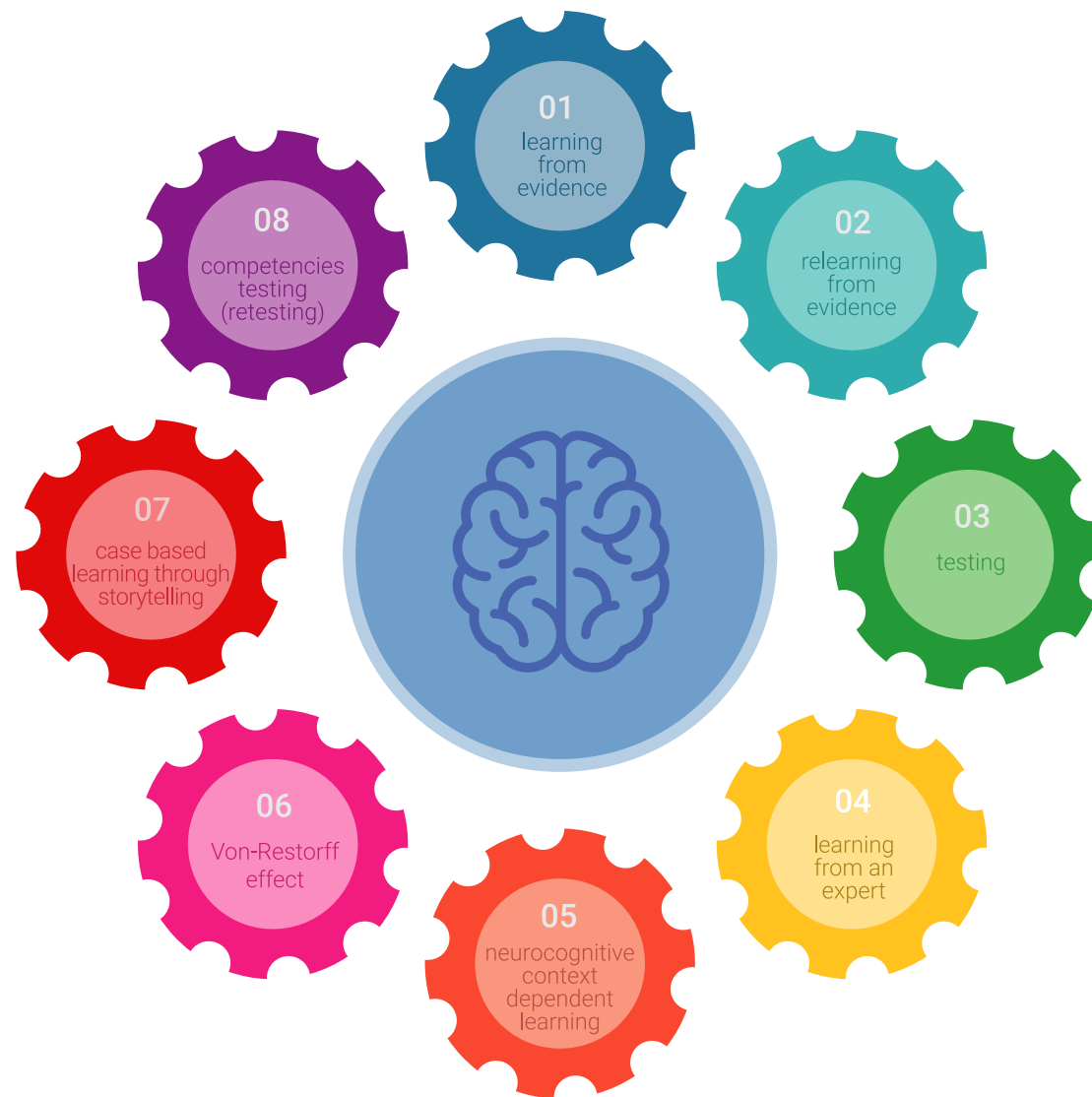
1. Os nutricionistas que seguem este método não só assimilam os conceitos, mas também desenvolvem a capacidade mental, através de exercícios que avaliam situações reais e a aplicação do conhecimento.
2. A aprendizagem se consolida nas habilidades práticas permitindo ao nutricionista integrar melhor o conhecimento à prática clínica.
3. A assimilação de ideias e conceitos se torna mais fácil e mais eficiente, graças ao uso de situações decorrentes da realidade.
4. A sensação de eficiência do esforço investido se torna um estímulo muito importante para os alunos, o que se traduz em um maior interesse pela aprendizagem e um aumento no tempo dedicado ao curso.



## Metodologia Relearning

A TECH utiliza de maneira eficaz a metodologia do estudo de caso com um sistema de aprendizagem 100% online, baseado na repetição, combinando 8 elementos didáticos diferentes em cada aula.

Potencializamos o Estudo de Caso com o melhor método de ensino 100% online: o Relearning.



*O nutricionista aprenderá através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes simulados de aprendizagem. Estas simulações são realizadas utilizando um software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.*

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis de satisfação geral dos profissionais que concluíram seus estudos, com relação aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Através desta metodologia, mais de 45 mil nutricionistas se capacitaram, com um sucesso sem precedentes, em todas as especialidades clínicas independente da carga cirúrgica. Nossa metodologia de ensino é desenvolvida em um ambiente altamente exigente, com um corpo discente com um perfil socioeconômico médio-alto e uma média de idade de 43,5 anos.

*O Relearning permitirá uma aprendizagem com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais em sua especialização, desenvolvendo o espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões: uma equação de sucesso.*

No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, ela acontece em espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, combinamos cada um desses elementos de forma concêntrica.

A nota geral do sistema de aprendizagem da TECH é de 8,01, de acordo com os mais altos padrões internacionais.



Neste programa, oferecemos o melhor material educacional, preparado especialmente para os profissionais:



#### Material de estudo

Todo o conteúdo foi criado especialmente para o curso pelos especialistas que irão ministrá-lo, o que faz com que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Posteriormente, esse conteúdo é adaptado ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isso com as técnicas mais inovadoras e oferecendo alta qualidade em cada um dos materiais que colocamos à disposição do aluno.



#### Técnicas e procedimentos de nutrição em vídeo

A TECH aproxima o aluno dos últimos avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos de aconselhamento nutricional atuais. Tudo isso, explicado detalhadamente para sua total assimilação e compreensão. E o melhor de tudo, você poderá assistir quantas vezes quiser.



#### Resumos interativos

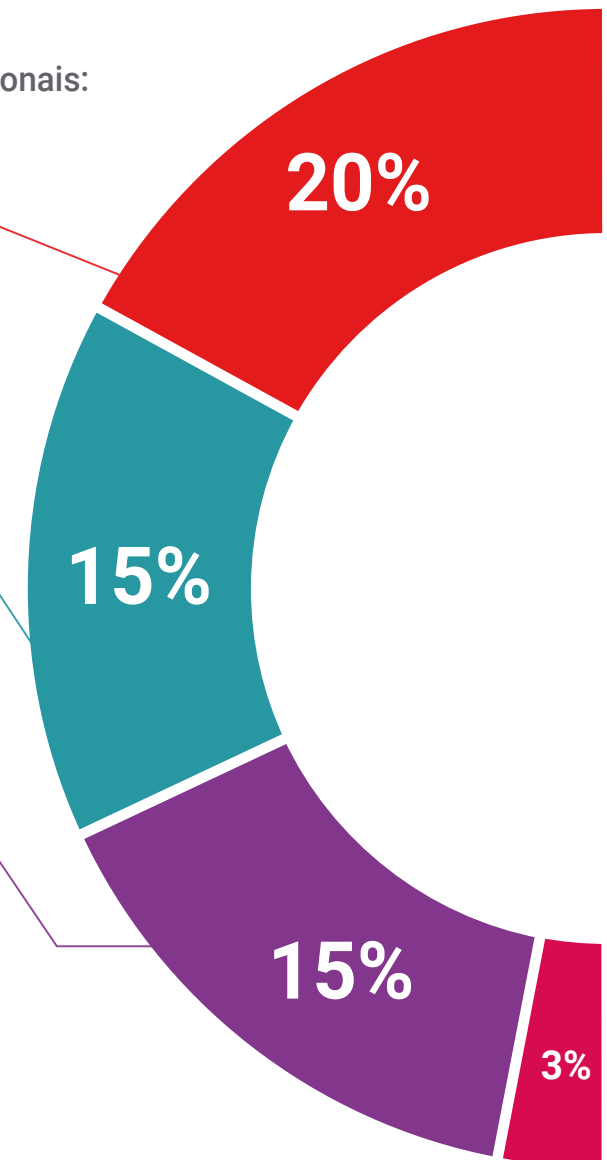
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

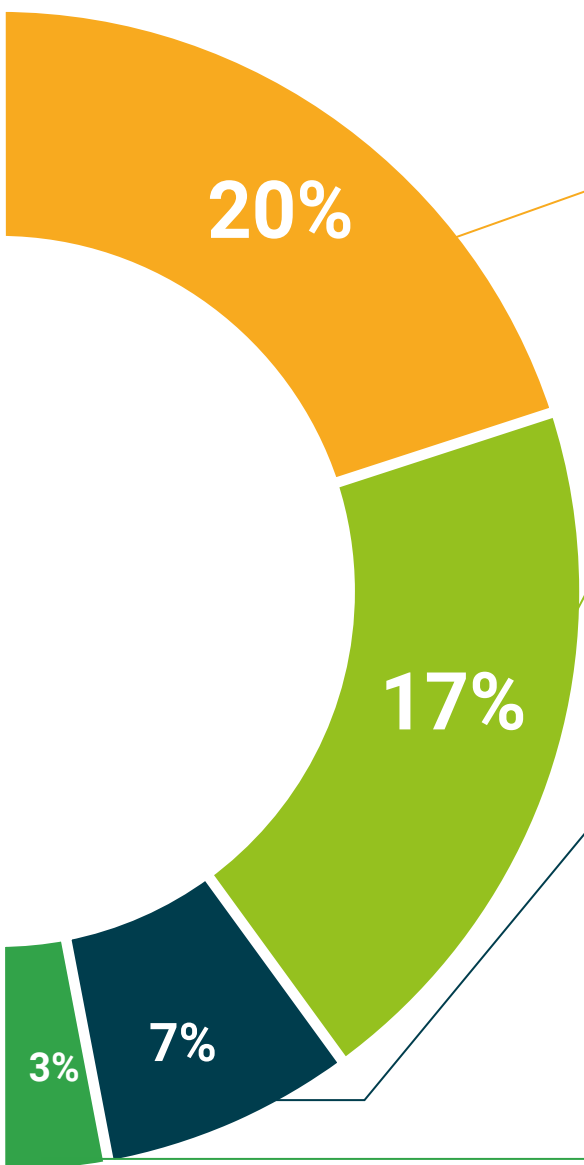
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



#### Leituras complementares

Artigos recentes, documentos de consenso e diretrizes internacionais, entre outros. Na biblioteca virtual da TECH o aluno terá acesso a tudo o que for necessário para complementar a sua capacitação.





#### Estudos de casos elaborados e orientados por especialistas

A aprendizagem efetiva deve ser necessariamente contextual. Portanto, na TECH apresentaremos casos reais em que o especialista guiará o aluno através do desenvolvimento da atenção e da resolução de diferentes situações: uma forma clara e direta de alcançar o mais alto grau de compreensão.



#### Testing & Retesting

Avaliamos e reavaliamos periodicamente o conhecimento do aluno ao longo do programa, através de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que possa comprovar que está alcançando seus objetivos.



#### Masterclasses

Há evidências científicas sobre a utilidade da observação de terceiros especialistas. O "Learning from an expert" fortalece o conhecimento e a memória, além de gerar segurança para a tomada de decisões difíceis no futuro.



#### Guias rápidos de ação

A TECH oferece o conteúdo mais relevante do curso em formato de fichas de trabalho ou guias rápidos de ação. Uma forma sintetizada, prática e eficaz de ajudar os alunos a progredirem na aprendizagem.



05

# Certificado

O Curso de Parasitologia na Indústria de Alimentos garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade.





“

*Conclua este programa de estudos com sucesso e receba o seu certificado sem sair de casa e sem burocracias”*

Este **Curso de Parasitologia na Indústria de Alimentos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado\* correspondente ao **Curso** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

O certificado emitido pela **TECH Universidade Tecnológica** expressará a qualificação obtida no Curso, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Curso de Parasitologia na Indústria de Alimentos**

N.º de Horas Oficiais: **150h**



\*Apostila de Haia: Caso o aluno solicite que seu certificado seja apostilado, a TECH EDUCATION providenciará a obtenção do mesmo a um custo adicional.

futuro  
saúde confiança pessoas  
informação orientadores  
educação certificação ensino  
garantia aprendizagem  
instituições tecnologia  
comunidade comunidade  
atenção personalizada  
conhecimento inovação  
presente qualidade  
desenvolvimento

**tech** universidade  
tecnológica

### Curso

Parasitologia na Indústria  
de Alimentos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

**Curso**

Parasitologia na Indústria  
de Alimentos