

Programa Avançado

Parasitologia Alimentar





Programa Avançado Parasitologia Alimentar

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

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/programa-avancado/programa-avancado-parasitologia-alimentar

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estrutura e conteúdo

pág. 12

04

Metodologia

pág. 20

05

Certificado

pág. 28

01

Apresentação

A prevenção de doenças causadas pela presença de parasitas em frutos do mar, vegetais, carnes ou produtos lácteos continua promovendo avanços importantes, contribuindo assim para a descoberta das causas de determinadas patologias gastrointestinais. Esses avanços possibilitaram uma melhoria das ferramentas tecnológicas usadas na análise de alimentos, bem como um aumento nos sistemas de controle de riscos. Além disso, esses desenvolvimentos são de grande interesse para os profissionais de nutrição e podem ser aplicados diretamente em sua prática diária. É por isso que foi criada esta capacitação 100% online, que permitirá que o profissional se mantenha atualizado sobre os últimos desenvolvimentos em microbiologia, os avanços na detecção de parasitas em produtos alimentícios ou os requisitos de qualidade exigidos nesse setor. Tudo isso através de um conteúdo que o aluno poderá acessar 24 horas por dia, a partir de qualquer dispositivo eletrônico com conexão à Internet.





“

Em apenas 6 meses, você estará atualizado sobre as mais recentes descobertas científicas no campo da parasitologia de alimentos e medidas de controle"

Nos últimos anos, a sociedade se tornou mais consciente dos perigos que a falta de higiene no processamento de alimentos ou o consumo inseguro de alimentos representam para sua saúde. Casos notáveis, como o da anisakis, e as consequências resultantes para a condição física das pessoas levaram a uma maior conscientização nesse campo. No entanto, as autoridades de todo o mundo estão implementando controles sanitários rigorosos desde a fazenda até a mesa do consumidor.

Além disso, a comunidade científica está trabalhando continuamente na detecção de parasitas como Trichinella, Toxoplasma e Giardia, que estão presentes em carnes, aves e na água. O progresso alcançado nesse campo e sua relevância tornam essencial que os profissionais de nutrição estejam cientes disso. Por esse motivo, a TECH criou este Programa Avançado de Parasitologia Alimentar, que permitirá que o especialista conheça as evidências científicas mais recentes no mundo da microbiologia, os sistemas de controle de riscos e as principais medidas preventivas adotadas atualmente em relação à contaminação microbiológica e parasitológica dos alimentos durante um período de 6 meses.

Um programa com as informações mais recentes, que é oferecido por meio de um programa de estudos de visão geral abrangente e complementado por conteúdo multimídia inovador baseado em resumos em vídeo, vídeos detalhados ou leituras essenciais. Isso permitirá que os alunos se aprofundem mais facilmente nas técnicas de análise mais recentes usadas na detecção de parasitas, nas principais doenças causadas por sua presença em alimentos ou nos padrões internacionais em vigor e aplicáveis na Indústria de Alimentos.

Assim, esta capacitação é uma excelente oportunidade para o profissional de nutrição estudar o Programa Avançado confortavelmente a qualquer hora do dia e a partir de um dispositivo eletrônico com conexão à Internet. Além disso, o aluno tem a liberdade de distribuir a carga horária de ensino de acordo com suas necessidades, o que lhe permitirá conciliar mais facilmente a capacitação com o trabalho e/ou responsabilidades pessoais.

Este **Programa Avançado de Parasitologia Alimentar** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ♦ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em tecnologia da informação
- ♦ O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente prático fornece informações científicas e práticas sobre aquelas disciplinas que são essenciais para o exercício profissional
- ♦ Exercícios práticos onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- ♦ Destaque especial para as metodologias inovadoras
- ♦ Lições teóricas, perguntas a especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos de reflexão individual
- ♦ Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet



Este programa foi criado para permitir que você concilie seu trabalho como nutricionista com um curso universitário, que está na vanguarda do mundo acadêmico”

“

Este programa de 450 horas fornecerá a você os mais recentes avanços nas técnicas usadas para análise de alimentos e detecção de rastreabilidade na cadeia alimentar”

O corpo docente do curso conta com profissionais do setor, que transferem toda a experiência adquirida ao longo de suas carreiras para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de instituições 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.

Um programa universitário que permitirá que você atualize seus conhecimentos sobre a importância dos parasitas de origem alimentar.

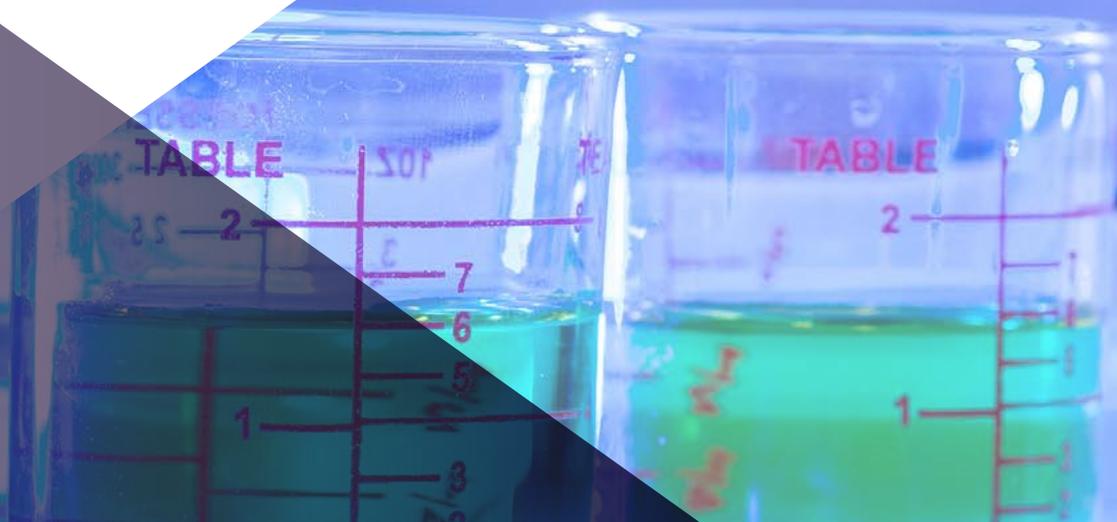
Os especialistas que fazem parte deste curso universitário fornecerão estudos de caso cujo conhecimento você poderá integrar à sua prática diária.



02

Objetivos

Graças a esta capacitação, desenvolvida por especialistas rigorosamente selecionados pela TECH, o profissional de nutrição estará atualizado em Parasitologia Alimentar. Os objetivos serão mais fáceis de alcançar graças ao conteúdo multimídia que aproximará o aluno dos avanços na detecção de parasitas que causam doenças de origem alimentar ou das ferramentas mais recentes usadas para melhorar a gestão da segurança dos produtos.



“

Acesse a biblioteca de recursos e aprofunde conhecimentos sobre as informações mais recentes da avaliação de risco parasitológico em toda a cadeia alimentar”



Objetivos gerais

- Avaliar e reconhecer a importância sanitária e preventiva dos programas de limpeza, desinfecção, desinsetização e desratização na cadeia de alimentos
- Colaborar na implementação de sistemas de qualidade
- 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



Este curso universitário permitirá que você se aprofunde nos requisitos de qualidade e higiene exigidos pelo setor de alimentos, bem como nas etapas envolvidas na aprovação de fornecedores"





Objetivos específicos

Módulo 1. Microbiologia e higiene de alimentos

- Conhecer os principais microrganismos deteriorantes, patogênicos e benéficos nos alimentos
- Identificar os efeitos benéficos dos microrganismos no campo da alimentação
- Identificar os elementos mais importantes de um laboratório de microbiologia
- Aplicar técnicas para a detecção de microrganismos em alimentos

Módulo 2. Parasitologia de Alimentos

- 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

Módulo 3. Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos

- Projetar e avaliar ferramentas que permitam a Gestão da Segurança dos Alimentos ao longo de toda a cadeia, de forma a proteger a saúde pública
- Identificar e interpretar os requisitos da norma de gestão da segurança de alimentos (ISO 22000) para a sua posterior aplicação e avaliação nos operadores da cadeia de alimentos
- Desenvolver, aplicar, avaliar e manter práticas adequadas de higiene, segurança dos alimentos e sistemas de controle de risco
- Avaliar, controlar e gerenciar aspectos de rastreabilidade na cadeia de alimentos

03

Estrutura e conteúdo

A abordagem teórico-prática deste Programa Avançado permitirá que o profissional adquira uma atualização muito mais ampla de seus conhecimentos sobre Parasitologia Alimentar. Para esse fim, o programa de estudos está dividido em três blocos independentes, mas relacionados. Graças ao conteúdo avançado deste plano de estudos, o aluno poderá se manter atualizado com os desenvolvimentos em microbiologia, avanços em higiene alimentar ou análises de surtos alimentares reais em diferentes áreas. Tudo isso em um formato acadêmico 100% online que poderá ser acessado a qualquer hora do dia em um computador ou tablet.



“

A TECH Ihe oferece ferramentas pedagógicas e um método de Relearning com os quais você poderá fluir mais confortavelmente pelo plano de estudos deste Programa Avançado”

Módulo 1. Microbiologia e Higiene de Alimentos

- 1.1. Introdução à microbiologia de alimentos
 - 1.1.1. História da Microbiologia de Alimentos
 - 1.1.2. Diversidade microbiana: archaea e bactérias
 - 1.1.3. Relações filogenéticas entre organismos vivos
 - 1.1.4. Classificação e nomenclatura microbiana
 - 1.1.5. Microrganismos eucarióticos: algas, fungos e protozoários
 - 1.1.6. Vírus
- 1.2. Principais técnicas em microbiologia de alimentos
 - 1.2.1. Métodos de esterilização e assepsia
 - 1.2.2. Meios de cultura: líquidos e sólidos, sintéticos ou definidos, complexos, diferenciais e seletivos
 - 1.2.3. Isolamento de culturas puras
 - 1.2.4. Crescimento microbiano em culturas descontínuas e contínuas
 - 1.2.5. Influência de fatores ambientais no crescimento
 - 1.2.6. Microscopia óptica
 - 1.2.7. Preparação e coloração de amostras
 - 1.2.8. Microscopia de fluorescência
 - 1.2.9. Microscopia Eletrônica de Transmissão e Varredura
- 1.3. Metabolismo microbiano
 - 1.3.1. Formas de obtenção de energia
 - 1.3.2. Microrganismos fototróficos, quimiolitotróficos e quimorganotróficos
 - 1.3.3. Catabolismo de carboidratos
 - 1.3.4. Quebra de glicose em piruvato (glicólise, via pentose-fosfato e via Entner-Doudoroff)
 - 1.3.5. Catabolismo de lipídios e proteínas
 - 1.3.6. Fermentação
 - 1.3.7. Tipos de fermentação
 - 1.3.8. Metabolismo respiratório: respiração aeróbica e respiração anaeróbica
- 1.4. Deterioração microbiana de alimentos
 - 1.4.1. Ecologia microbiana de alimentos
 - 1.4.2. Fontes de contaminação de alimentos
 - 1.4.3. Contaminação fecal e contaminação cruzada
 - 1.4.4. Fatores que influenciam a deterioração microbiana
 - 1.4.5. Metabolismo microbiano em alimentos
 - 1.4.6. Controle de métodos de alteração e conservação
- 1.5. Doenças microbianas transmitidas por alimentos
 - 1.5.1. Infecções de alimentos: transmissão e epidemiologia
 - 1.5.2. Salmonelose
 - 1.5.3. Febre tifoide e paratifoide
 - 1.5.4. Enterite por *Campylobacter*
 - 1.5.5. Disenteria bacilar
 - 1.5.6. Diarreia causada por cepas virulentas de *E. coli*
 - 1.5.7. Yersiniose
 - 1.5.8. Infecções por *Vibrio*
- 1.6. Doenças transmitidas por protozoários e helmintos por alimentos
 - 1.6.1. Características gerais dos protozoários
 - 1.6.2. Disenteria amebiana
 - 1.6.3. Giardiose
 - 1.6.4. Toxoplasmose
 - 1.6.5. Criptosporidiose
 - 1.6.6. Microsporidiose
 - 1.6.7. Helmintos transmitidos por alimentos: vermes planos e redondos
- 1.7. Vírus, príons e outros riscos biológicos transmitidos por alimentos
 - 1.7.1. Propriedades gerais dos vírus
 - 1.7.2. Composição e estrutura do vírus: capsídeo e ácido nucleico
 - 1.7.3. Crescimento e cultivo de vírus
 - 1.7.4. **Ciclo de vida dos vírus (ciclo lítico):** Fases de adsorção, penetração, expressão e replicação de genes e liberação

- 1.7.5. Alternativas ao ciclo lítico: lisogenia em bacteriófagos, infecções latentes e persistentes e Transformação tumoral em vírus animais
- 1.7.6. Viroides, virusoides e príons
- 1.7.7. Incidência de vírus em alimentos
- 1.7.8. Características dos vírus transmitidos por alimentos
- 1.7.9. Hepatite A
- 1.7.10. Rotavírus
- 1.7.11. Intoxicação por escombroides
- 1.8. Análise microbiológica de alimentos
 - 1.8.1. Técnicas de amostragem
 - 1.8.2. Valores de referência
 - 1.8.3. Microrganismos indicadores
 - 1.8.4. Contagens microbiológicas
 - 1.8.5. Determinação de microrganismos patogênicos
 - 1.8.6. Técnicas de detecção rápida em microbiologia de alimentos
 - 1.8.7. Técnicas moleculares: PCR convencional e PCR em tempo real
 - 1.8.8. Técnicas imunológicas
- 1.9. Microrganismos benéficos nos alimentos
 - 1.9.1. Fermentações de alimentos: o papel dos microrganismos na obtenção de alimentos
 - 1.9.2. Microrganismos como suplementos alimentares
 - 1.9.3. Conservantes naturais
 - 1.9.4. Sistemas biológicos de conservação de alimentos
 - 1.9.5. Bactérias probióticas
- 1.10. Biologia Celular Microbiana
 - 1.10.1. Características gerais das células eucarióticas e procarióticas
 - 1.10.2. A célula procariótica: componentes externos à parede: glicocálice e camada S, parede celular, membrana plasmática
 - 1.10.3. Flagelos, motilidade bacteriana e táxons
 - 1.10.4. Outras estruturas superficiais, fímbrias e pili

Módulo 2. Parasitologia Alimentar

- 2.1. Introdução à Parasitologia Alimentar
 - 2.1.1. Conceitos fundamentais de parasitologia
 - 2.1.2. Efeitos de parasitas em alimentos e repercussão na saúde humana
 - 2.1.3. Repercussão socioeconômica de parasitas em alimentos
 - 2.1.4. Características gerais dos grandes grupos de parasitas
 - 2.1.4.1 Ciclos biológicos dos grandes grupos de parasitas
- 2.2. Características gerais dos protozoários nos alimentos
 - 2.2.1. Amebas do aparelho digestivo
 - 2.2.1.1. Entamoeba histolytica: morfologia, função, mecanismos de transmissão e ciclo biológico
 - 2.2.1.2. Outras amebas de interesse de alimentos: Entamoeba hartmannii e Entamoeba coli
 - 2.2.2. Flagelados do trato digestivo
 - 2.2.2.1 Giardia lamblia: morfologia, função, mecanismos de transmissão e ciclo biológico
 - 2.2.2.2. Outros flagelados em alimentos
 - 2.2.3. Apicomplexos do trato digestivo
 - 2.2.3.1. Ciclo biológico geral
 - 2.2.3.2. Cryptosporidium spp: morfologia, função, mecanismos de transmissão e ciclo biológico
 - 2.2.3.3 Cyclospora cayentanensis: morfologia, função, mecanismos de transmissão e ciclo biológico
 - 2.2.3.4. Isospora belli: morfologia, função, mecanismos de transmissão e ciclo biológico
 - 2.2.4. Ciliados do trato digestivo
 - 2.2.4.1. Balantidium coli

- 2.3. Características gerais de helmintos em alimentos
 - 2.3.1. Características gerais dos Helmintos
 - 2.3.2. Características gerais dos Trematódeos
 - 2.3.2.1. Trematódeos hepáticos: *Fasciola hepatica*, *Dicrocoelium dendriticum*, *Clonorchis*
 - 2.3.2.2. Trematódeos pulmonares: *Pargonimus westermanii*
 - 2.3.2.3. Trematódeos intestinais: *Fasciolopsis buski*
 - 2.3.2.4. Medidas preventivas e tratamento de doenças causadas por trematódeos
 - 2.3.3. Características gerais dos cestódeos
 - 2.3.3.1. Cestódeos digestivos: *Diphyllobotrium latum*
 - 2.3.3.2. Tênia: *Taenia solium* e *Taenia saginata*
 - 2.3.4. Medidas preventivas e tratamentos de cestódeos
- 2.4. Parasitas associados a produtos da pesca
 - 2.4.1. Protozoários em pescados
 - 2.4.1.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
 - 2.4.1.2. Espécies mais importantes
 - 2.4.1.3. Medidas preventivas e curativas
 - 2.4.2. Helmintos em pescados
 - 2.4.2.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
 - 2.4.2.2. Espécies mais importantes
 - 2.4.2.3. Medidas preventivas e curativas
 - 2.4.3. Medidas gerais de identificação
 - 2.4.4. Nematóides em pescados: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
 - 2.4.4.1. Espécies mais importantes
 - 2.4.4.2. Medidas preventivas e curativas
- 2.5. Parasitas associados a carnes e seus derivados
 - 2.5.1. Protozoários associados a carnes e seus derivados
 - 2.5.1.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
 - 2.5.1.2. Espécies mais importantes
 - 2.5.1.3. Medidas preventivas e curativas
 - 2.5.2. Helmintos associados à carne e seus derivados
 - 2.5.2.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
 - 2.5.2.2. Espécies mais importantes
 - 2.5.2.3. Medidas preventivas e curativas
 - 2.5.3. Nematóides associados à carne e seus derivados
 - 2.5.3.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
 - 2.5.3.2. Espécies mais importantes
 - 2.5.3.3. Medidas preventivas e curativas
 - 2.5.4. Métodos de identificação de parasitas associados à carne e derivados
- 2.6. Parasitas associados à água
 - 2.6.1. Protozoários associados à água
 - 2.6.1.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
 - 2.6.1.2. Estudo das espécies mais importantes
 - 2.6.1.3. Medidas de controle e profilaxia
 - 2.6.2. Helmintos associados à água
 - 2.6.2.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
 - 2.6.2.2. Estudo das espécies mais importantes
 - 2.6.2.3. Medidas de controle e profilaxia
 - 2.6.3. Nematóides associados ao consumo de água
 - 2.6.3.1. Características gerais: ciclo biológico, transmissão, reservatórios e morfologia
 - 2.6.3.2. Estudo das espécies mais importantes
 - 2.6.3.3. Medidas de controle e profilaxia
 - 2.6.4. Métodos gerais de identificação de parasitas associados ao consumo de água
- 2.7. Parasitas associados a frutas e verduras
 - 2.7.1. Protozoários associados ao consumo de frutas e verduras
 - 2.7.1.1. Características gerais: morfologia e biologia, mecanismos de transmissão
 - 2.7.1.2. Espécies mais importantes
 - 2.7.1.3. Medidas de profilaxia e tratamento



- 2.7.2. Helminthos associados ao consumo de frutas e verduras
 - 2.7.2.1. Características gerais: morfologia e biologia, mecanismos de transmissão
 - 2.7.2.2. Espécies mais importantes
 - 2.7.2.3. Medidas de profilaxia e tratamento
- 2.7.3. Nematoides associados ao consumo de frutas e verduras
 - 2.7.3.1. Características gerais: morfologia e biologia, mecanismos de transmissão
 - 2.7.3.2. Espécies mais importantes
 - 2.7.3.3. Medidas de profilaxia e tratamento
- 2.7.4. Métodos de identificação e caracterização
- 2.8. Insetos que produzem doenças e deterioração de alimentos
 - 2.8.1. Estudo dos insetos mais importantes
 - 2.8.1.1. Características gerais: ciclo biológico, mecanismos de transmissão e morfologia
 - 2.8.1.2. Profilaxia e medidas curativas contra insetos
 - 2.8.1.3. Epidemiologia e distribuição dos artrópodes
 - 2.8.2. Estudo dos ácaros mais importantes
 - 2.8.2.1. Características gerais: ciclo biológico, mecanismos de transmissão e morfologia
 - 2.8.2.2. Profilaxia e medidas curativas contra insetos
 - 2.8.2.3. Epidemiologia e distribuição dos artrópodes
 - 2.8.3. Métodos de identificação e caracterização
- 2.9. Análise epidemiológica de parasitas produzidos através de alimentos
 - 2.9.1. Interesse em conhecer a origem geográfica dos alimentos e o ciclo biológico parasitário na transmissão de alimentos
 - 2.9.2. Estudo de sintomas associados a parasitas: período pré-patente, aparecimento de sintomas e presença de portadores assintomáticos no estudo de surtos de origem alimentar
 - 2.9.3. Análise de surtos de alimentos reais em diferentes áreas: populações, hospitais, residências, escolas, restaurantes, reuniões sociais e familiares

- 2.10. Parasitas deteriorantes de alimentos
 - 2.10.1. A importância dos parasitas que alteram os alimentos
 - 2.10.1.1. O declínio na produção e qualidade de alimentos e matérias-primas vegetais e animais
 - 2.10.2. Alteração de parasitas de produtos vegetais e derivados
 - 2.10.2.1. Protozoários, helmintos e artrópodes
 - 2.10.2.2. Interesse de parasitas de plantas
 - 2.10.3. Alteração de parasitas de produtos cárneos e derivados
 - 2.10.3.1. Protozoários, helmintos e artrópodes
 - 2.10.3.2. Interesse socioeconômico de parasitas de gado doméstico, aves domésticas e animais de fazenda
 - 2.10.4. Parasitas de deterioração pescado e derivados
 - 2.10.4.1. Protozoários, helmintos e artrópodes
 - 2.10.4.2. Interesse socioeconômico dos parasitas de pescados

Módulo 3. Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos

- 3.1. Segurança de alimentos e defesa do consumidor
 - 3.1.1. Definição e conceitos básicos
 - 3.1.2. Evolução da qualidade e segurança os alimentos
 - 3.1.3. Situação nos países em desenvolvimento e desenvolvidos
 - 3.1.4. Órgãos e autoridades chave para a segurança de alimentos: estruturas e funções
 - 3.1.5. Fraude de alimentos e boatos sobre alimentos: papel da mídia
- 3.2. Instalações, locais e equipamentos
 - 3.2.1. Seleção do local: projeto e construção e materiais
 - 3.2.2. Plano de manutenção de locais, instalações e equipamentos
 - 3.2.3. Regulamentos aplicáveis
- 3.3. Plano de limpeza e desinfecção (L+D)
 - 3.3.1. Componentes das sujidades
 - 3.3.2. Detergentes e desinfetantes: composição e funções
 - 3.3.3. Etapas de limpeza e desinfecção
 - 3.3.4. Programa de limpeza e desinfecção
 - 3.3.5. Regulamentação atual

- 3.4. Controle de pragas
 - 3.4.1. Desratização e desinsetização (Plano D+D)
 - 3.4.2. Pragas associadas à cadeia de alimentos
 - 3.4.3. Medidas preventivas para o controle de pragas
 - 3.4.3.1. Armadilhas para mamíferos e insetos terrestres
 - 3.4.3.2. Armadilhas para insetos voadores
- 3.5. Plano de Rastreabilidade e Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - 3.5.1. Estrutura de um plano de rastreabilidade
 - 3.5.2. Regulamentos atuais associados à rastreabilidade
 - 3.5.3. BPF associado ao processamento de alimentos
 - 3.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 3.5.3.2. Requisitos que devem ser atendidos
 - 3.5.3.3. Planos de treinamento de higiene
- 3.6. Elementos na gestão da segurança dos alimentos
 - 3.6.1. A água como elemento essencial na cadeia de alimentos
 - 3.6.2. Agentes biológicos e químicos associados à água
 - 3.6.3. Elementos quantificáveis na qualidade, segurança e uso da água
 - 3.6.4. Aprovação do fornecedor
 - 3.6.4.1. Plano de controle do fornecedor
 - 3.6.4.2. Regulamentação atual associada
 - 3.6.5. Rotulagem de alimentos
 - 3.6.5.1. Informações ao consumidor e rotulagem de alergênicos
 - 3.6.5.2. Rotulagem de Organismos Geneticamente Modificados
- 3.7. Crises de alimentos e políticas associadas
 - 3.7.1. Gatilhos de uma crise de alimentos
 - 3.7.2. Divulgação, gestão e resposta à crise de segurança dos alimentos
 - 3.7.3. Sistemas de comunicação de alerta
 - 3.7.4. Políticas e estratégias para melhorar a qualidade e a segurança dos alimentos

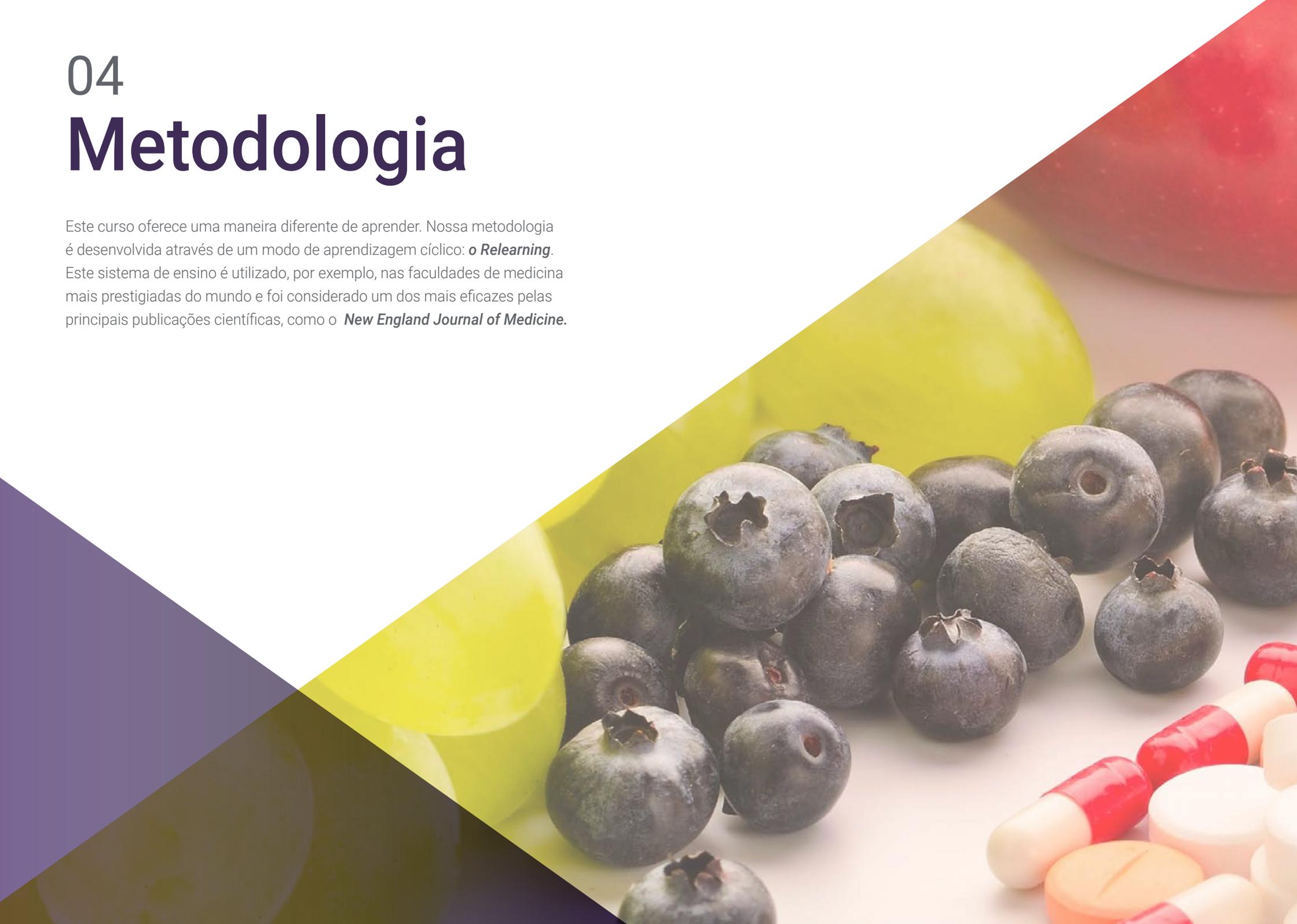


- 3.8. Desenho do plano APPCC
 - 3.8.1. Passos a serem tomados para a implementação: Princípios básicos e programa de pré-requisitos
 - 3.8.2. Compromisso da direção
 - 3.8.3. Configuração do equipamento APPCC
 - 3.8.4. Descrição do produto e identificação do uso pretendido
 - 3.8.5. Diagrama de fluxo
- 3.9. Desenvolvimento do plano APPCC
 - 3.9.1. Caracterização dos Pontos Críticos de Controle (PCC)
 - 3.9.2. Os sete princípios básicos do plano APPCC
 - 3.9.2.1. Identificação e análise de perigos
 - 3.9.2.2. Estabelecimento de medidas de controle contra perigos identificados
 - 3.9.2.3. Determinação de pontos críticos de controle (PCC)
 - 3.9.2.4. Caracterização de pontos críticos de controle
 - 3.9.2.5. Estabelecimento de limites críticos
 - 3.9.2.6. Determinação de ações corretivas
 - 3.9.2.7. Verificação do sistema APPCC
- 3.10. ISO 22000
 - 3.10.1. Princípios da ISO 22000
 - 3.10.2. Objetivo e área de aplicação
 - 3.10.3. Situação do mercado e posição em relação a outras normas aplicáveis na cadeia de alimentos
 - 3.10.4. Requisitos para sua aplicação
 - 3.10.5. Política de gestão da segurança de alimentos

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

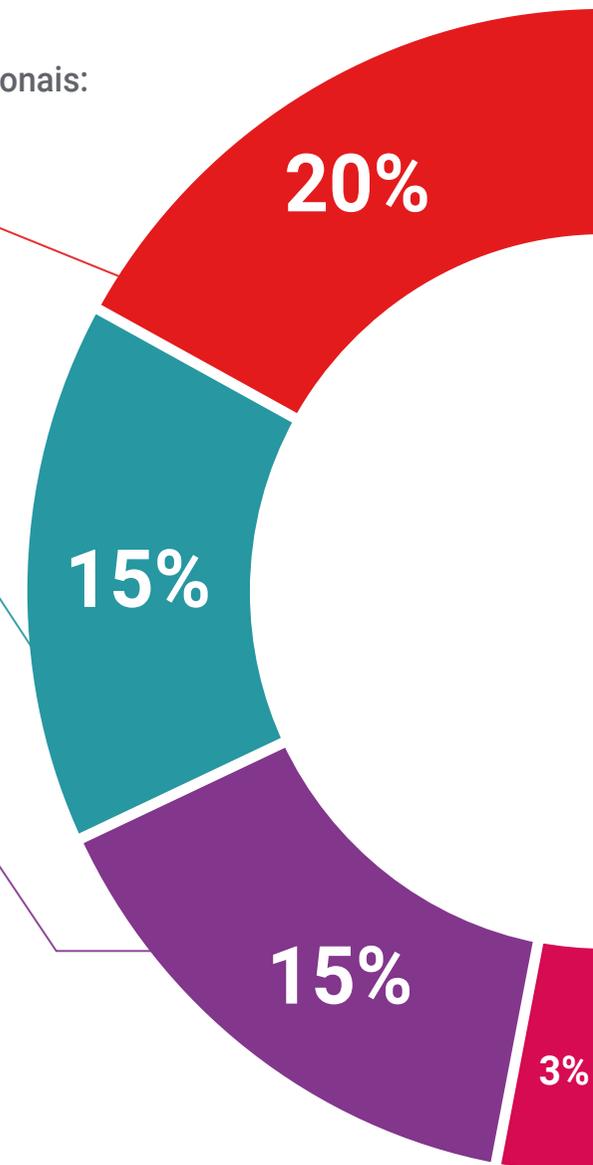
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

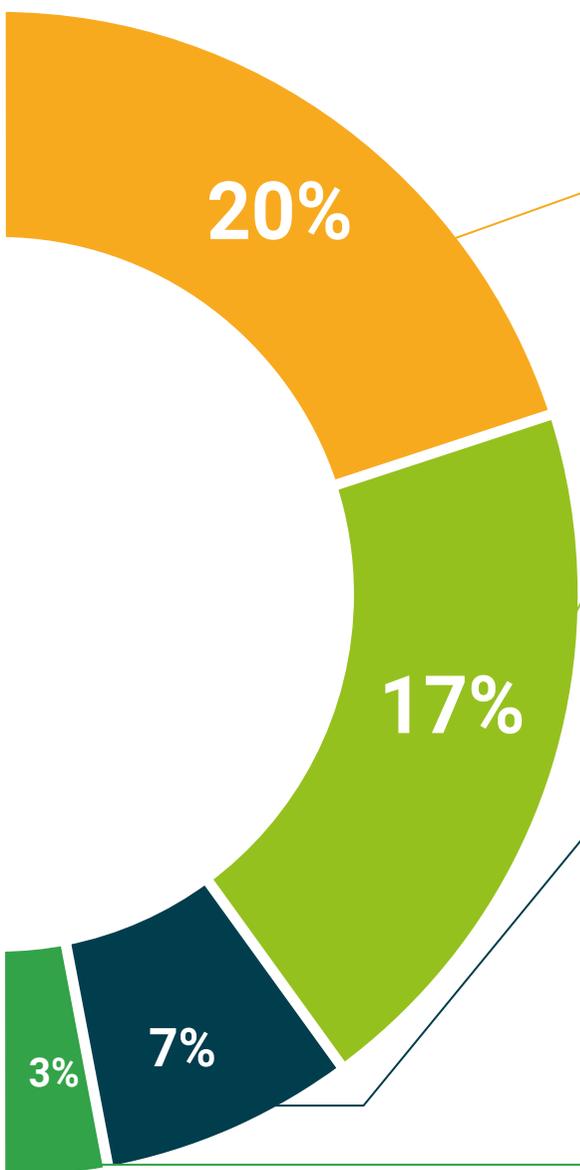
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 Programa Avançado de Parasitologia Alimentar garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o acesso a um título de Programa Avançado emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado do Curso, emitido pela TECH Universidade Tecnológica”

Este **Programa Avançado de Parasitologia Alimentar** 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 título de **Programa Avançado** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

Este certificado contribui significativamente para o desenvolvimento da capacitação continuada dos profissionais e proporciona um importante valor para sua capacitação universitária, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Programa Avançado de Parasitologia Alimentar**

N.º de Horas Oficiais: **450h**



*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 compreensão
atenção personalizada
conhecimento inovação
presente qualidade
desenvolvimento simulação

tech universidade
tecnológica

Programa Avançado
Parasitologia Alimentar

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

Programa Avançado

Parasitologia Alimentar

