

Certificat

Maladies Microbiennes
d'Origine Alimentaire





Certificat

Maladies Microbiennes d'Origine Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: **6 semaines**
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 8h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/maladies-microbiennes-origine-alimentaire

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Structure et contenu

page 12

04

Méthodologie

page 16

05

Diplôme

page 24

01

Présentation

Le traitement incorrect des denrées alimentaires et le manque de conditions d'hygiène lors de leur manipulation, provoquent des maladies graves causées par les microbes qui se développent à la suite de ces deux facteurs. C'est pourquoi il est essentiel de disposer de professionnels spécialisés dans les aspects qui augmentent les facteurs de risque biologique, car leurs connaissances permettent d'élaborer des plans et des stratégies de sécurité afin que la chaîne que les produits doivent suivre soit de grande qualité. Dans ce contexte, TECH a développé un programme académique qui fournira à ses étudiants une formation complète sur les concepts qui englobent ce domaine d'étude et qui sera réalisé 100% en ligne, ce qui permet d'avoir une meilleure gestion du temps.



“

Ce Certificat vous permettra de contribuer à l'élaboration de plans de prévention et de contrôle des maladies microbiennes d'origine alimentaire”

La microbiologie alimentaire traite de l'étude des micro-organismes qui provoquent des effets sur la santé dans l'organisme, et son domaine d'étude reste très pertinent pour assurer la protection du bien-être en santé publique. De plus, comme ces maladies sont causées par la consommation d'aliments avariés ou par des processus de manipulation inappropriés, la mise en œuvre d'alternatives basées sur les connaissances offertes par la recherche dans ce domaine devrait être effectuée par des spécialistes.

Compte tenu de ces éléments, ce Certificat vise à permettre à l'étudiant d'approfondir sa connaissance de la spécificité de ce domaine, et renforcer ses compétences professionnelles, ce qui consolidera sa vision stratégique. De cette manière, l'étudiant acquerra une perspective complète des exigences et des défis actuels de ce secteur.

Par ailleurs, le programme d'études offre un large éventail de connaissances liées aux Maladies Microbiennes d'Origine Alimentaire, y compris les principales techniques utilisées en Microbiologie, la Stérilisation et l'Asepsie, les différents milieux de culture et la préparation d'échantillons pour l'observation microscopique. De même, les altérations microbiennes qui se produisent dans les aliments, les facteurs qui influencent l'altération des micro-organismes et les méthodes de conservation et de contrôle seront analysés.

Tout cela grâce à la méthodologie innovante du *Relearning*, qui permet de dispenser un enseignement 100 % en ligne, un avantage qui donnera aux étudiants la possibilité d'étudier depuis chez eux et d'organiser leurs horaires d'apprentissage, puisqu'ils auront accès à des ressources multimédias 24h/24h. De plus, vous améliorerez vos compétences et renforcerez votre capacité à résoudre des problèmes, car vous analyserez des cas pratiques qui vous placeront dans la simulation d'un environnement réel.

Ce **Certificat en Maladies Microbiennes d'Origine Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- ◆ Le développement d'études de cas présentées par des experts en Maladies Microbiennes d'Origine Alimentaire
- ◆ Son contenu graphique, schématique et éminemment pratique est destiné à fournir des informations scientifiques et sanitaires sur les disciplines médicales indispensables à la pratique professionnelle
- ◆ Les exercices pratiques d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ◆ Les méthodologies innovantes
- ◆ Des cours théoriques, des questions à l'expert, des forums de discussion sur des sujets controversés et un travail de réflexion individuel
- ◆ La possibilité d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une simple connexion à internet



Vous souhaitez vous démarquer dans votre domaine professionnel, TECH vous fournira les meilleures connaissances devenir le meilleur"

“

Vous souhaitez développer votre carrière? C'est la meilleure opportunité pour atteindre cet objectif et devenir un expert en Maladies Microbiennes d'Origine Alimentaire"

Le programme comprend dans son corps enseignant, des professionnels du secteur qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel. Ainsi, ils se formeront dans un environnement simulé qui leur permettra d'apprendre en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est basée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le professionnel devra essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent tout au long de la formation. Pour ce faire, il sera assisté d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus.

Depuis le confort de votre domicile et avec l'appareil technologique de votre choix, vous pourrez approfondir vos connaissances sur les Maladies Microbiennes d'Origine Alimentaire.

La salmonelle est une maladie qui affecte gravement les patients âgés et ce programme vous permettra d'élaborer des stratégies pour éviter cette bactérie lors de la manipulation des aliments.



02 Objectifs

L'objectif principal de ce Certificat est de fournir à l'étudiant les outils nécessaires pour acquérir des connaissances spécialisées sur la propagation des Maladies Microbiennes d'Origine Alimentaire. Ainsi, les étudiants pourront mettre à jour leurs connaissances dans ce domaine et améliorer leurs compétences en matière de traitement des micro-organismes, en utilisant des supports multimédias conçus par d'excellents professionnels dans ce domaine.





“

Acquérez des connaissances spécialisées sur les micro-organismes qui se développent dans les aliments et différenciez entre ceux qui sont nocifs et ceux qui sont bénéfiques pour le corps humain”



Objectifs généraux

- ◆ Identifier et comprendre la biologie comme une science expérimentale par l'application de la méthode scientifique
- ◆ Expliquer les connaissances de base et savoir les appliquer à la croissance démographique et à l'exploitation durable des ressources naturelles
- ◆ Connaître et appliquer les procédures d'évaluation de la toxicité
- ◆ Collaborer à la protection des consommateurs dans le cadre de la sécurité alimentaire

“

Un Certificat destiné aux professionnels qui souhaitent améliorer leur profil et atteindre l'excellence”





Objectifs spécifiques

- ◆ Connaître les principaux micro-organismes d'altération, pathogènes et bénéfiques dans les denrées alimentaires
- ◆ Identifier les éléments les plus importants d'un laboratoire de microbiologie
- ◆ Distinguer les paramètres physico-chimiques affectant la croissance microbienne dans les denrées alimentaires
- ◆ Évaluer les effets bénéfiques des micro-organismes dans les denrées alimentaires
- ◆ Appliquer les techniques de détection des micro-organismes dans les denrées alimentaires

03

Structure et contenu

Les meilleurs experts en Nutrition ont élaboré le contenu du programme d'études de ce Certificat. Ainsi, les étudiants pourront acquérir des connaissances spécialisées et actualisées sur la manière dont les maladies microbiennes peuvent être transmises par les aliments, et connaître les facteurs qui accentuent cette situation et la manière appropriée de l'éviter. De plus, grâce à l'étude de ressources multimédias et à l'analyse d'études de cas, vous améliorerez vos compétences professionnelles.





“

Grâce à ce programme d'études exceptionnel, vous comprendrez mieux les techniques les plus couramment utilisées pour réduire le risque de contamination alimentaire”

Module 1. Microbiologie et hygiène alimentaire

- 1.1. Introduction à la microbiologie alimentaire
 - 1.1.1. Histoire de la microbiologie alimentaire
 - 1.1.2. Diversité microbienne: archées et bactéries
 - 1.1.3. Les relations phylogénétiques entre les organismes vivants
 - 1.1.4. Classification et nomenclature microbiennes
 - 1.1.5. Les micro-organismes eucaryotes: algues, champignons et protozoaires
 - 1.1.6. Virus
- 1.2. Principales techniques en microbiologie alimentaire
 - 1.2.1. Stérilisation et méthodes aseptiques
 - 1.2.2. Milieux de culture: liquides et solides, synthétiques ou définis, complexes, différentiels et sélectifs
 - 1.2.3. Isolement des cultures pures
 - 1.2.4. Croissance microbienne dans les cultures discontinues et continues
 - 1.2.5. Influence des facteurs environnementaux sur la croissance
 - 1.2.6. Microscopie optique
 - 1.2.7. Préparation et coloration des échantillons
 - 1.2.8. Microscopie à fluorescence
 - 1.2.9. Microscopie électronique à transmission et à balayage
- 1.3. Métabolisme microbien
 - 1.3.1. Les moyens d'obtenir de l'énergie
 - 1.3.2. Micro-organismes phototrophes, chimiolithotrophes et chimiolithoautotrophes
 - 1.3.3. Catabolisme des glucides
 - 1.3.4. Dégradation du glucose en pyruvate (glycolyse, voie de la pentose-phosphate et voie d'Entner-Doudoroff)
 - 1.3.5. Catabolisme des lipides et des protéines
 - 1.3.6. Fermentation
 - 1.3.7. Types de fermentation
 - 1.3.8. Le métabolisme respiratoire: respiration aérobie et respiration anaérobie
- 1.4. Altération microbienne des aliments
 - 1.4.1. Écologie microbienne des aliments
 - 1.4.2. Sources de contamination des aliments
 - 1.4.3. Contamination fécale et contamination croisée
 - 1.4.4. Facteurs influençant l'altération microbienne
 - 1.4.5. Métabolisme microbien dans les aliments
 - 1.4.6. Contrôle de l'altération et méthodes de conservation



- 1.5. Maladies d'origine alimentaire d'origine microbienne
 - 1.5.1. Infections d'origine alimentaire: transmission et épidémiologie
 - 1.5.2. Salmonellose
 - 1.5.3. Fièvre typhoïde et paratyphoïde
 - 1.5.4. Entérite à *Campylobacter*
 - 1.5.5. Dysenterie bacillaire
 - 1.5.6. Diarrhée causée par des souches virulentes d'E. coli
 - 1.5.7. Yersiniosis
 - 1.5.8. Infections à *Vibrio*
- 1.6. Maladies protozoaires et helminthes transmises par l'alimentation
 - 1.6.1. Caractéristiques générales des protozoaires
 - 1.6.2. Dysenterie amibienne
 - 1.6.3. Giardiose
 - 1.6.4. Toxoplasmose
 - 1.6.5. Cryptosporidiose
 - 1.6.6. Microsporidiose
 - 1.6.7. Helminthes d'origine alimentaire: vers plats et vers ronds
- 1.7. Virus, prions et autres risques biologiques d'origine alimentaire
 - 1.7.1. Propriétés générales des virus
 - 1.7.2. Composition et structure du virus: capsid et acide nucléique
 - 1.7.3. Croissance et culture du virus
 - 1.7.4. Cycle de vie des virus (cycle lytique) : Phases d'adsorption, de pénétration, d'expression génétique, de réplication et de libération
 - 1.7.5. Alternatives au cycle lytique: lysogénie chez les bactériophages, infections latentes, infections persistantes et transformation tumorale chez les virus animaux
 - 1.7.6. Viroïdes, virusoïdes et prions
 - 1.7.7. Présence de virus dans les aliments
 - 1.7.8. Caractéristiques des virus d'origine alimentaire
 - 1.7.9. Hépatite A
 - 1.7.10. Rotavirus
 - 1.7.11. Empoisonnement aux scombridés
- 1.8. Analyse microbiologique des aliments
 - 1.8.1. Techniques d'échantillonnage et échantillonnage
 - 1.8.2. Valeurs de référence
 - 1.8.3. Micro-organismes indicateurs
 - 1.8.4. Comptage microbiologique
 - 1.8.5. Détermination des micro-organismes pathogènes
 - 1.8.6. Techniques de dépistage rapide en microbiologie alimentaire
 - 1.8.7. Techniques moléculaires: PCR conventionnelle et PCR en temps réel
 - 1.8.8. Les techniques immunologiques
- 1.9. Les micro-organismes bénéfiques dans les aliments
 - 1.9.1. Fermentations alimentaires: le rôle des micro-organismes dans la production alimentaire
 - 1.9.2. Les micro-organismes comme compléments alimentaires
 - 1.9.3. Conservateurs naturels
 - 1.9.4. Systèmes de conservation biologique des aliments
 - 1.9.5. Bactéries probiotiques
- 1.10. Biologie cellulaire microbienne
 - 1.10.1. Caractéristiques générales des cellules eucaryotes et procaryotes
 - 1.10.2. La cellule procaryote: composants de la paroi externe: glycocalyx et couche S, paroi cellulaire, membrane plasmique
 - 1.10.3. Flagelles, motilité bactérienne et taxons
 - 1.10.4. Autres structures de surface, fimbriae et pili



Entreprendre ce Certificat sera la première étape pour donner un nouvel élan à votre carrière"

04

Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



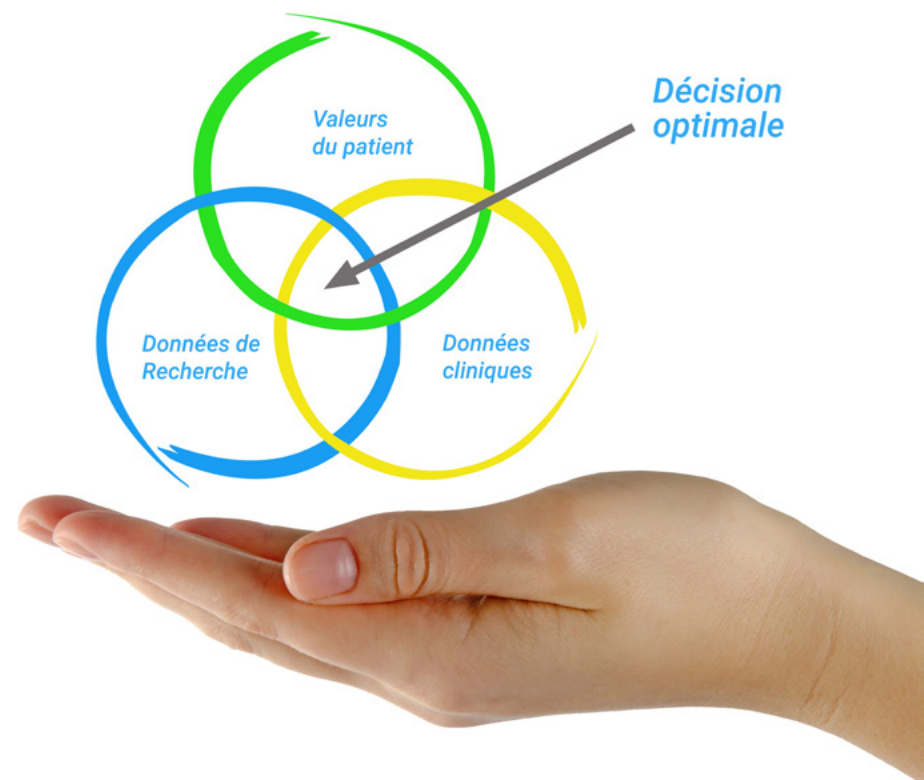
“

Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"

L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.

Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



Ce programme offre le meilleur matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



Résumés interactifs

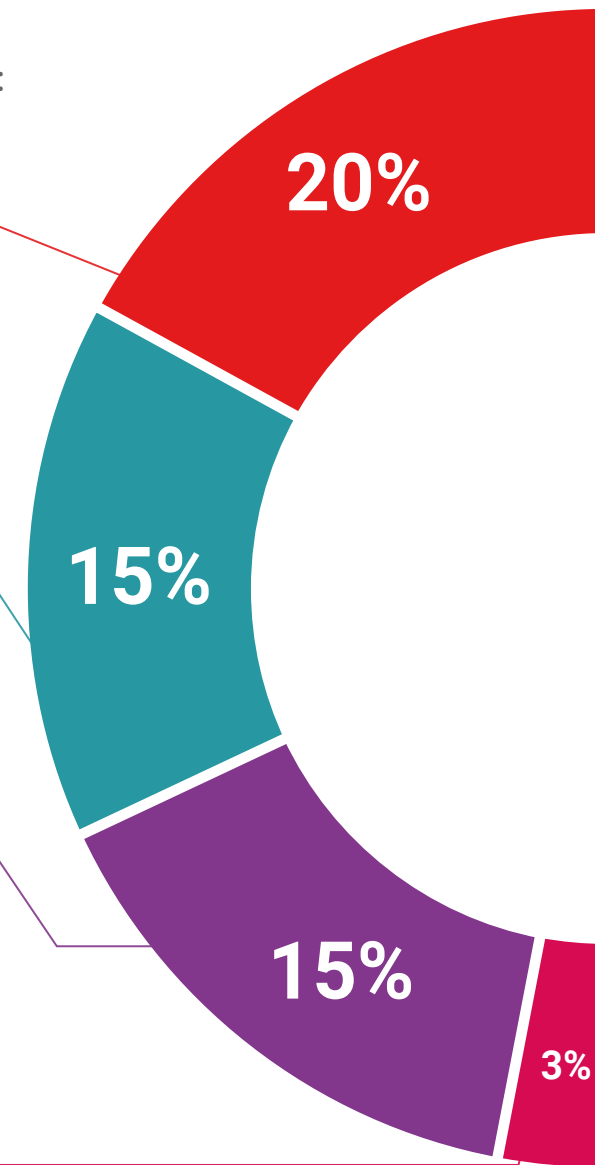
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Bibliographie complémentaire

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



05 Diplôme

Le Certificat en Maladies Microbiennes d'Origine Alimentaire vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Complétez ce programme avec succès et
recevez votre diplôme sans déplacements,
ni formalités administratives”*

Ce **Certificat en Maladies Microbiennes d'Origine Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré 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 Maladies Microbiennes d'Origine Alimentaire**

N.º heures officielles: **150 h.**



future
santé confiance personnes
éducation information tuteurs
garantie accréditation enseignement
institutions technologie apprentissage
communauté engagement
service personnalisé innovation
connaissance présent qualité
en ligne formation
apprentissage institutions
classe virtuelle langues



Certificat
Maladies Microbiennes
d'Origine Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 8h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Maladies Microbiennes
d'Origine Alimentaire

