

Mastère Spécialisé

Nutrition Sportive en Soins Infirmiers

Approuvé par la NBA





tech université
technologique

Mastère Spécialisé Nutrition Sportive en Soins Infirmiers

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: <http://www.techtitute.com/fr/infirmierie/master/master-nutrition-sportive-soins-infirmiers>

Sommaire

01

Présentation

Page 4

02

Objectifs

Page 8

03

Compétences

Page 14

04

Direction de la formation

Page 18

05

Structure et contenu

Page 24

06

Méthodologie

Page 32

07

Diplôme

Page 40

01

Présentation

Les professionnels des soins infirmiers connaissent bien les processus physiologiques et les adaptations du corps à l'alimentation du sportif, c'est pourquoi leur influence sur les performances est incontestable. En ce sens, il est indispensable de se spécialiser en nutrition, qui est devenue la réponse essentielle du professionnel aux besoins sanitaires et préventifs de la population en matière de nutrition et de santé. Ce programme a été conçu pour aider les infirmiers à mettre à jour leurs connaissances dans ce domaine, afin qu'ils puissent conseiller et aider les sportifs, amateurs et professionnels, dans la planification nutritionnelle et la préparation de régimes pour améliorer leurs performances et maintenir leur santé.





“

Les personnes qui pratiquent régulièrement des exercices physiques intenses doivent avoir une alimentation équilibrée et riche en nutriments, d'où l'importance d'avoir des professionnels capables de les guider en matière de nutrition"

La plupart des facteurs qui déterminent l'état de santé sont liés à la fois à l'alimentation et à l'exercice physique régulier. Dans le cas du sportif, une alimentation équilibrée doit fournir suffisamment d'énergie pour couvrir tous les besoins, et doit apporter tous les nutriments en quantité adéquate, en tenant compte des caractéristiques et des besoins individuels, et en adaptant les apports au type de sport pratiqué et à l'entraînement spécifique de chaque personne.

Une alimentation adéquate, en termes de quantité et de qualité, avant, pendant et après l'activité physique est essentielle pour optimiser les performances. Il faut toutefois garder à l'esprit qu'un bon régime ne peut remplacer un entraînement incorrect ou une forme physique régulière, car un régime inadéquat peut nuire aux performances d'un athlète bien entraîné.

Le Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive en Soins Infirmiers a pour objectif d'être un outil d'aide aux infirmiers dans le cadre de la prise en charge globale de l'utilisateur qui pratique un certain type d'activité physique-sportive, tant à des fins saines qu'en compétition, et vise à étudier la relation et l'importance de la nutrition et de l'activité physique-sportive et à fournir des connaissances scientifiques actuelles qui démontrent les effets bénéfiques de l'exercice, ainsi que les mécanismes par lesquels il améliore la santé.

Comme il s'agit d'un programme en ligne, l'étudiant n'est pas conditionné par des horaires fixes ou la nécessité de se déplacer dans un autre lieu physique, mais peut accéder aux contenus à tout moment de la journée, en conciliant sa vie professionnelle ou personnelle avec sa vie académique.

En outre, cet itinéraire académique comprend la participation d'un expert de référence internationale dans la gestion et les applications de la Nutrition Sportive. Un spécialiste de renom qui, en tant que Directeur Invité, est responsable de 10 *Masterclasses* exhaustives. Cela fait de ce programme de TECH l'opportunité la plus attrayante de mise à jour et d'amélioration professionnelle sur la scène universitaire.

Ce **Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive en Soins Infirmiers** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- ♦ Son contenu graphique, schématique et éminemment pratique est destiné à fournir des informations disciplinaires médicales indispensables à la pratique professionnelle
- ♦ Il contient des exercices où le processus d'auto-évaluation peut être réalisé afin d'améliorer l'apprentissage
- ♦ Système d'apprentissage interactif basé sur des algorithmes pour la prise de décision sur les situations cliniques présentées
- ♦ 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



Rejoignez maintenant ce programme TECH qui vous offre 10 Masterclasses enseignées par un spécialiste international de renom"

“

Ce Mastère Spécialisé est le meilleur investissement que vous puissiez faire dans le choix d'un programme de remise à niveau pour deux raisons: en plus de mettre à jour vos connaissances en Nutrition Sportive en Soins Infirmiers, vous obtiendrez un diplôme de TECH Global University"

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 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. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Le programme permet de s'entraîner dans des environnements simulés, qui offrent un apprentissage immersif programmé pour s'entraîner à des situations réelles.

Ce Mastère Spécialisé 100% en ligne vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel tout en augmentant vos connaissances dans ce domaine.



02 Objectifs

L'objectif principal du programme est le développement de l'apprentissage théorique et pratique, afin que l'infirmier puisse maîtriser l'étude de la nutrition sportive de manière pratique et rigoureuse.



“

Notre objectif est de chercher l'excellence académique et de vous aider à atteindre la réussite professionnelle”



Objectifs généraux

- Actualiser les connaissances du médecin sur les nouvelles tendances en matière de nutrition humaine, tant dans le domaine de la santé que dans celui des situations pathologiques, grâce à une médecine fondée sur les preuves
- Promouvoir des stratégies de travail basées sur une connaissance pratique des nouvelles tendances en matière de nutrition et de leur application aux pathologies de l'adulte, où la nutrition joue un rôle fondamental dans leur thérapie
- Favoriser l'acquisition de compétences et d'aptitudes techniques, grâce à un système audiovisuel performant, et la possibilité de se perfectionner par des ateliers de simulation en ligne et/ou des formations spécifiques
- Encourager la stimulation professionnelle par la formation continue et la recherche
- Se former à la recherche sur les patients souffrant de problèmes nutritionnels

“

Une opportunité créée pour les professionnels à la recherche d'un programme intensif et efficace pour faire un pas en avant significatif dans leur profession"





Objectifs spécifiques

Module 1. Nouveaux développements dans l'alimentation

- ♦ Analyser les différentes méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel
- ♦ Interpréter et intégrer les données anthropométriques, cliniques, biochimiques, hématologiques, immunologiques et pharmacologiques dans l'évaluation nutritionnelle du patient et dans son traitement diététique et nutritionnel

Module 2. Tendances actuelles en matière de nutrition

- ♦ Détection précoce et évaluation des déviations quantitatives et qualitatives dues à un excès ou à une carence dans l'équilibre nutritionnel
- ♦ Décrire la composition et les utilités des nouveaux aliments

Module 3. Évaluation de l'état nutritionnel et du régime alimentaire. Application dans la pratique

- ♦ Expliquer les différentes techniques et produits de soutien nutritionnel de base et avancé liés à la nutrition des patients
- ♦ Définir la bonne utilisation des aides ergogéniques

Module 4. La nutrition dans le sport

- ♦ Identifier les troubles psychologiques liés au sport et à la nutrition

Module 5. Physiologie musculaire et métabolique liée à l'exercice

- ♦ Acquérir une compréhension approfondie de la structure du muscle squelettique
- ♦ Compréhension approfondie du fonctionnement du muscle squelettique
- ♦ Étudier en profondeur les adaptations les plus importantes qui se produisent chez les sportifs
- ♦ Approfondir les mécanismes de production d'énergie en fonction du type d'exercice effectué
- ♦ Étudier en profondeur l'intégration des différents systèmes énergétiques qui composent le métabolisme énergétique musculaire

Module 6. Végétarisme et véganisme

- ◆ Faire la différence entre les différents types de sportifs végétariens
- ◆ Comprendre en profondeur les principales erreurs commises
- ◆ Pour faire face aux carences nutritionnelles notables que présentent les sportifs
- ◆ Maîtriser les compétences qui permettront aux sportifs de se doter des meilleurs outils en matière de combinaison des aliments

Module 7. Différents stades ou populations spécifiques

- ◆ Expliquer les caractéristiques physiologiques particulières à prendre en compte dans l'approche nutritionnelle de différents groupes
- ◆ Acquérir une compréhension approfondie des facteurs externes et internes qui influencent l'approche nutritionnelle de ces groupes

Module 8. Nutrition pour la réadaptation et la récupération fonctionnelle

- ◆ Aborder le concept de nutrition intégrale comme un élément clé dans le processus de réadaptation fonctionnelle et de récupération
- ◆ Distinguer les différentes structures et propriétés des macronutriments et des micronutriments
- ◆ Donner la priorité à l'importance de l'apport en eau et de l'hydratation dans les processus de récupération
- ◆ Analyser les différents types de substances phytochimiques et leur rôle essentiel dans l'amélioration de l'état de santé et la régénération de l'organisme





Module 9. Alimentation, santé et prévention des maladies : Problèmes actuels et Recommandations pour la population en général

- ♦ Analyser les habitudes alimentaires des patients, leurs problèmes et leur motivation
- ♦ Mettre à jour les recommandations nutritionnelles basées sur des preuves scientifiques pour leur application dans la pratique clinique
- ♦ Se former à la conception de stratégies d'éducation nutritionnelle et de soins aux patients

Module 10. Évaluation de l'état nutritionnel et calcul de plans nutritionnels personnalisés, recommandations et suivi

- ♦ Évaluation adéquate du cas clinique, interprétation des causes et des risques
- ♦ Calculer des plans nutritionnels personnalisés en tenant compte de toutes les variables individuelles
- ♦ Prévoir des plans et des modèles nutritionnels pour une recommandation complète et pratique

03

Compétences

Après avoir passé les évaluations du Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive en Soins Infirmiers, le professionnel aura acquis les compétences nécessaires à une pratique de qualité et actualisée, basée sur la méthodologie d'enseignement la plus innovante.





“

Ce programme vous permettra d'acquérir les compétences nécessaires pour être plus efficace dans votre travail quotidien”



Compétences générales

- ♦ Appliquer les nouvelles tendances de la nutrition sportive à leurs patients
- ♦ Appliquer les nouvelles tendances de la nutrition en fonction des pathologies de l'adulte
- ♦ Examiner les problèmes nutritionnels de leurs patients



*Une expérience de formation unique,
clé et décisive pour stimuler votre
développement professionnel*





Compétences spécifiques

- ♦ Évaluer l'état nutritionnel d'un patient
- ♦ Identifier les problèmes nutritionnels des Les patients et appliquer les traitements et les régimes les plus appropriés dans chaque cas
- ♦ Connaître la composition des aliments, identifier leurs utilisations et les ajouter aux régimes alimentaires
- ♦ Chercher de l'aide pour les patients souffrant de troubles psychologiques résultant du sport et de la nutrition
- ♦ Être à jour en matière de sécurité alimentaire et être conscient des risques alimentaires potentiels
- ♦ Identifier les avantages du régime méditerranéen
- ♦ Identifier les besoins énergétiques des sportifs et leur fournir un régime alimentaire approprié

04

Direction de la formation

Notre équipe d'enseignants, experts en Nutrition Sportive en Soins Infirmiers, jouit d'un grand prestige dans la profession. Ce sont des professionnels ayant une grande expérience de l'enseignement qui se sont réunis pour vous aider à donner une impulsion à votre carrière. Pour cela, ils ont élaboré ce Mastère Spécialisé, avec des mises à jour récentes dans le domaine qui permettront au professionnel de se former et d'augmenter ses compétences dans ce secteur.





“

*Apprenez des professionnels de premier plan,
les dernières avancées en Nutrition Sportive
en Soins Infirmiers”*

Directeur invité international

Shelby Johnson a une brillante carrière de **Nutritionniste Sportive**, spécialisée dans les **sports universitaires** aux **États-Unis**. En fait, son expérience et ses connaissances spécifiques dans ce domaine ont été déterminantes dans son objectif de contribuer aux meilleures performances des **athlètes de haut niveau**.

En tant que **Directrice de la Nutrition Sportive** à l'Université de Duke, elle a fourni une assistance **nutritionnelle** et **sanitaire** aux **étudiants athlètes**. En outre, elle a été membre du **groupe de nutritionnistes** de l'Université du Missouri et des équipes de **football**, de **crosse** et de **basket-ball féminin** de l'Université de Floride.

De même, son engagement à fournir aux **jeunes athlètes** les meilleurs **conseils nutritionnels** pendant leurs entraînements et leurs compétitions l'a amenée à jouer un rôle important dans ce domaine professionnel. Ainsi, afin de garantir la meilleure **attention aux sportifs**, elle a été chargée de réaliser des **analyses de composition corporelle** et de **construire des plans personnalisés**, en fonction de l'objectif de chacun. Elle a également guidé les **athlètes** sur les **régimes alimentaires** les plus appropriés à leurs efforts physiques, afin de contribuer à leur pleine performance et d'éviter les problèmes de **santé**.

Au cours de sa carrière professionnelle, Shelby Johnson a réalisé un travail complet dans le domaine de la **nutrition sportive**, et sa capacité à s'adapter à différentes disciplines lui a permis d'élargir ses domaines d'activité et d'offrir une attention beaucoup plus précise.

Grâce à sa formation et à son expérience, elle a créé une **Politique de Sensibilité Alimentaire pour la Santé des Sportifs**, visant à souligner l'importance d'une **nutrition correcte pour la santé**. C'est pourquoi son objectif a toujours été de diffuser toute information permettant aux **athlètes** de connaître les meilleurs **nutriments, vitamines et aliments** pour atteindre leurs objectifs.



Mme Johnson, Shelby

- Directrice de la Nutrition Sportive à l'Université de Duke, Durham,, Etats-Unis
- Conseillère Nutritionniste
- Nutritionniste des équipes de football, de crosse et de basketball féminin à l'Université de Floride
- Spécialiste en Nutrition Sportive
- Master en Physiologie Appliquée et Kinésiologie de l'Université de Floride
- Diplôme en Diététique de l'Université de Lipscomb

“

Grâce à TECH, vous pourrez apprendre avec les meilleurs professionnels du monde"

Directeur Invité



Dr Pérez de Ayala, Enrique

- ♦ Chef du service de Médecine Sportive de la Policlínica Gipuzkoa
- ♦ Licence en médecine de l'Université autonome de Barcelone
- ♦ Master en Évaluation des Dommages Corporels
- ♦ Certificat Avancé en Biologie et Médecine du Sport de l'Université Pierre et Marie Curie
- ♦ Ancien chef de la section de médecine sportive de la Société royale espagnole de football
- ♦ Membre de: Association Espagnole des Médecins des Équipes de Football, Fédération Espagnole de Médecine Sportive et Société Espagnole de Médecine Aérospatiale

Professeurs

Mme Urbeltz, Uxue

- ♦ Instructeur au BPX, Conseil des sports de Saint-Sébastien
- ♦ Diététicienne à la Polyclinique du Gipuzkoa
- ♦ Diplôme Supérieur en Diététique et Nutrition
- ♦ Diplôme en Ingénierie de l'Innovation dans les Procédés et Produits Alimentaires par l'Université Publique de Navarre
- ♦ Diplôme d'études supérieures en Ligne sur le Microbiote, délivré par Regenera
- ♦ Certificat en Anthropométrie ISAK Niveau 1 par The International Society for the Advancement of Kinanthropometry (ISAK)

Mme Aldalur Mancisidor, Ane

- ♦ Diététicienne Spécialisée dans l'Alimentation à Base de Plantes
- ♦ Diplôme en Soins Infirmiers
- ♦ Diplôme Supérieur de Diététique et Technicien en Nutrition de Cebanc
- ♦ Experte en TCA et en nutrition sportive
- ♦ Membre du Cabinet de Diététique du Service de Santé Basque



05

Structure et contenu

La structure du contenu a été conçue par une équipe de professionnels qui connaissent les implications de l'entraînement dans la pratique quotidienne, qui sont conscients de la pertinence actuelle de la spécialisation en nutrition sportive et qui s'engagent à dispenser un enseignement de qualité en utilisant les nouvelles technologies éducatives.



“

Nous disposons du programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché et nous le mettons à votre disposition pour vous aider à progresser dans votre carrière”

Module 1. Nouveaux développements dans l'alimentation

- 1.1. Bases moléculaires de la nutrition
- 1.2. Mise à jour sur la composition des aliments
- 1.3. Tables de composition des aliments et bases de données nutritionnelles
- 1.4. Phytochimiques et composés non nutritifs
- 1.5. Nouveaux aliments
 - 1.5.1. Nutriment fonctionnels et composés bioactifs
 - 1.5.2. Probiotiques, prébiotiques et symbiotiques
 - 1.5.3. Qualité et design
- 1.6. Aliments biologiques
- 1.7. Aliments transgéniques
- 1.8. L'eau tant que nutriment
- 1.9. Sécurité alimentaire
 - 1.9.1. Risques physiques
 - 1.9.2. Risques chimiques
 - 1.9.3. Risques microbiologiques
- 1.10. Nouvel étiquetage des aliments et information des consommateurs
- 1.11. Phytothérapie appliquée aux pathologies nutritionnelles

Module 2. Tendances actuelles en matière de nutrition

- 2.1. Nutriginétique
- 2.2. Nutriginomique
 - 2.2.1. Principes fondamentaux
 - 2.2.2. Méthodes
- 2.3. Immunonutrition
 - 2.3.1. Interactions nutrition-immunité
 - 2.3.2. Antioxydants et la fonction immunitaire
- 2.4. Régulation physiologique de l'alimentation Appétit et satiété
- 2.5. Psychologie et alimentation
- 2.6. Nutrition et sommeil
- 2.7. Mise à jour des objectifs nutritionnels et des apports recommandés
- 2.8. Nouvelles données sur le régime méditerranéen



Module 3. Évaluation de l'état nutritionnel et du régime alimentaire. Application dans la pratique

- 3.1. Bioénergétique et nutrition
 - 3.1.1. Besoins en énergie
 - 3.1.2. Méthodes d'évaluation de la dépense énergétique
- 3.2. Évaluation de l'état nutritionnel
 - 3.2.1. Analyses de la composition corporelle
 - 3.2.2. Diagnostic clinique. Symptômes et signes
 - 3.2.3. Méthodes biochimiques, hématologiques et immunologiques
- 3.3. Évaluation de l'apport
 - 3.3.1. Méthodes d'analyse des apports alimentaires et nutritionnels
 - 3.3.2. Méthodes directes et indirectes
- 3.4. Mise à jour des besoins nutritionnels et des apports recommandés
- 3.5. La nutrition chez l'adulte en bonne santé Objectifs et lignes directrices Régime méditerranéen
- 3.6. Le régime alimentaire à la ménopause
- 3.7. La nutrition chez les personnes âgées

Module 4. La nutrition dans le sport

- 4.1. Physiologie de l'exercice
- 4.2. Adaptation physiologique à différents types d'exercices
- 4.3. Adaptation métabolique à l'exercice Réglementation et contrôle
- 4.4. Évaluation des besoins énergétiques et du statut nutritionnel de l'athlète
- 4.5. Évaluation de la capacité physique de l'athlète
- 4.6. La nutrition dans les différentes phases de la pratique sportive
 - 4.6.1. Pré-compétitif
 - 4.6.2. Pendant
 - 4.6.3. Post-compétition
- 4.7. Hydratation
 - 4.7.1. Réglementation et besoins
 - 4.7.2. Types de boissons
- 4.8. Planification diététique adaptée aux activités sportives
- 4.9. Les aides ergogéniques

- 4.9.1. Recommandations de l'AMA
- 4.10. La nutrition dans la récupération des blessures sportives
- 4.11. Troubles psychologiques liés à la pratique du sport
 - 4.11.1. Troubles du comportement alimentaire : vigorexie, orthorexie, anorexie
 - 4.11.2. Fatigue due au surentraînement
 - 4.11.3. La triade de l'athlète féminine
- 4.12. Le rôle de l'entraîneur dans la performance sportive

Module 5. Physiologie musculaire et métabolique liée à l'exercice

- 5.1. Physiologie musculaire et métabolique liée à l'exercice
 - 5.1.1. Augmentation du volume sanguin
 - 5.1.2. Diminution de la fréquence cardiaque
- 5.2. Adaptations ventilatoires liées à l'exercice
 - 5.2.1. Changements du volume ventilatoire
 - 5.2.2. Modification de la consommation d'oxygène
- 5.3. Adaptations hormonales liées à l'exercice
 - 5.3.1. Cortisol
 - 5.3.2. Testostérone
- 5.4. Structure musculaire et types de fibres musculaires
 - 5.4.1. La fibre musculaire
 - 5.4.2. Fibre musculaire de type I
 - 5.4.3. Fibres musculaires de type II
- 5.5. Concept de seuil de lactate
- 5.6. Métabolisme de l'ATP et du phosphore
 - 5.6.1. Voies métaboliques pour la resynthèse de l'ATP pendant l'exercice
 - 5.6.2. Métabolisme du phosphore
- 5.7. Métabolisme des glucides
 - 5.7.1. Mobilisation d'hydrates de carbone pendant l'exercice
 - 5.7.2. Types de glycolyse
- 5.8. Métabolisme des lipides
 - 5.8.1. Lipolyse
 - 5.8.2. Oxydation des graisses pendant l'exercice

- 5.8.3. Corps cétoniques
- 5.9. Métabolisme des protéines
 - 5.9.1. Métabolisme de l'ammonium
 - 5.9.2. Oxidation des acides aminés
- 5.10. Bioénergétique mixte des fibres musculaires
 - 5.10.1. Sources d'énergie et leur relation avec l'exercice
 - 5.10.2. Facteurs déterminant l'utilisation de l'une ou l'autre source d'énergie pendant l'effort

Module 6. Végétarisme et véganisme

- 6.1. Le végétarisme et le véganisme dans l'histoire du sport
 - 6.1.1. Les débuts du véganisme dans le sport
 - 6.1.2. Les athlètes végétariens aujourd'hui
- 6.2. Les différents types de régimes végétariens
 - 6.2.1. Sportif végétalien
 - 6.2.2. Athlète végétarien
- 6.3. Erreurs courantes chez l'athlète végétalien
 - 6.3.1. Bilan énergétique
 - 6.3.2. Apport en protéines
- 6.4. Vitamine B12
 - 6.4.1. Supplémentation en B12
 - 6.4.2. Biodisponibilité des algues spirulines
- 6.5. Sources de protéines dans les régimes végétaliens/végétariens
 - 6.5.1. Qualité des protéines
 - 6.5.2. Durabilité environnementale
- 6.6. Autres nutriments clés chez les végétaliens
 - 6.6.1. Conversion de l'ALA en EPA/DHA
 - 6.6.2. Fe, Ca, Vit-D et Zn
- 6.7. Bilan biochimique/carences nutritionnelles
 - 6.7.1. Anémie
 - 6.7.2. Sarcopénie
- 6.8. Régimes végétaliens et omnivores
 - 6.8.1. L'alimentation évolutive

- 6.8.2. Régime actuel
- 6.9. Aides ergogéniques
 - 6.9.1. Créatine
 - 6.9.2. Protéines végétales
- 6.10. Facteurs diminuant l'absorption des nutriments
 - 6.10.1. Consommation élevée de fibres
 - 6.10.2. Oxalates

Module 7. Différents stades ou populations spécifiques

- 7.1. La nutrition chez l'athlète féminine
 - 7.1.1. Facteurs limitatifs
 - 7.1.2. Exigences
- 7.2. Cycle menstruel
 - 7.2.1. Phase lutéale
 - 7.2.2. Phase folliculaire
- 7.3. Triade
 - 7.3.1. Aménorrhée
 - 7.3.2. Ostéoporose
- 7.4. La nutrition chez la sportive enceinte
 - 7.4.1. Besoins en énergie
 - 7.4.2. Micronutriments
- 7.5. Effets de l'exercice physique sur l'enfant athlète
 - 7.5.1. Entraînement en force
 - 7.5.2. Entraînement d'endurance
- 7.6. L'éducation nutritionnelle chez l'enfant athlète
 - 7.6.1. Sucre
 - 7.6.2. TCA
- 7.7. Besoins nutritionnels chez l'enfant athlète
 - 7.7.1. Glucides
 - 7.7.2. Protéines
- 7.8. Changements associés au vieillissement
 - 7.8.1. % de graisse corporelle



- 7.8.2. Masse musculaire
- 7.9. Principaux problèmes chez l'athlète senior
 - 7.9.1. Articulations
 - 7.9.2. Santé cardiovasculaire
- 7.10. Supplémentation alimentaire intéressante chez l'athlète senior
 - 7.10.1. Whey protein
 - 7.10.2. Créatine

Module 8. Nutrition pour la réadaptation et la récupération fonctionnelle

- 8.1. La nutrition intégrale comme élément clé de la prévention et de la récupération des blessures
- 8.2. Glucides
- 8.3. Protéines
- 8.4. Graisses
 - 8.4.1. Saturées
 - 8.4.2. Insaturées
 - 8.4.2.1. Monoinsaturées
 - 8.4.2.2. Polyinsaturées
- 8.5. Vitamines
 - 8.5.1. Hydrosolubles
 - 8.5.2. Liposolubles
- 8.6. Minéraux
 - 8.6.1. Macrominéraux
 - 8.6.2. Microminéraux
- 8.7. Fibre
- 8.8. Eau
- 8.9. Phytochimiques
 - 8.9.1. Phénols
 - 8.9.2. Thiols
 - 8.9.3. Terpènes
- 8.10. Compléments alimentaires pour la prévention et la récupération fonctionnelle

Module 9. Alimentation, santé et prévention des maladies: Problèmes actuels et Recommandations pour la population en général

- 9.1. Les habitudes alimentaires de la population actuelle et les risques pour la santé
- 9.2. Régime méditerranéen et régime durable
 - 9.2.1. Modèle de régime alimentaire recommandé
- 9.3. Comparaison des modes d'alimentation ou "régimes"
- 9.4. La nutrition chez les végétariens
- 9.5. Enfance et adolescence
 - 9.5.1. Nutrition, croissance et développement
- 9.6. Adultes
 - 9.6.1. La nutrition au service de la qualité de vie
 - 9.6.2. Prévention
 - 9.6.3. Traitement de maladie
- 9.7. Recommandations pour la grossesse et l'allaitement
- 9.8. Recommandations pour la ménopause
- 9.9. Âge avancé
 - 9.9.1. La nutrition dans le vieillissement
 - 9.9.2. Changements dans la composition corporelle
 - 9.9.3. Modifications
 - 9.9.4. Malnutrition
- 9.10. La nutrition chez les athlètes

Module 10. Évaluation de l'état nutritionnel et calcul de plans nutritionnels personnalisés, recommandations et suivi

- 10.1. Antécédents médicaux et contexte
 - 10.1.1. Variables individuelles affectant la réponse au plan nutritionnel
- 10.2. Anthropométrie et composition corporelle
- 10.3. Évaluation des habitudes alimentaires
 - 10.3.1. Évaluation nutritionnelle de la consommation alimentaire
- 10.4. Équipe interdisciplinaire et circuits thérapeutiques



- 10.5. Calcul de l'apport énergétique
- 10.6. Calcul des apports recommandés en macro- et micronutriments
- 10.7. Quantités recommandées et fréquence de consommation des aliments
 - 10.7.1. Modes d'alimentation
 - 10.7.2. Plan
 - 10.7.3. Distribution des aliments quotidiens
- 10.8. Modèles de planification diététique
 - 10.8.1. Menus hebdomadaires
 - 10.8.2. Prise quotidienne
 - 10.8.3. Méthodologie par échanges alimentaires
- 10.9. Nutrition à l'hôpital
 - 10.9.1. Modes d'alimentation
 - 10.9.2. Algorithmes de décision
- 10.10. Éducation
 - 10.10.1. Aspects psychologiques
 - 10.10.2. Maintenance des habitudes alimentaires
 - 10.10.3. Recommandations de sortie

“

Une voie vers la formation et la croissance professionnelle qui vous propulsera vers une plus grande compétitivité sur le marché du travail”

06

Méthodologie

Cette formation vous propose une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique : **le Relearning**. Ce système d'enseignement est utilisé, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il est considéré comme l'un des plus efficaces : selon des publications de grande renommée telles que celles du **New England Journal of Medicine**.



“

Découvrez le 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, School nous utilisons la Méthode des cas

Dans une situation concrète: que feriez-vous? 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 personnels infirmiers apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, le personnel infirmier fait 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 ancré dans la vie professionnelle réelle, en essayant de recréer les véritables conditions de la pratique professionnelle des soins infirmiers.

“

Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912, à Harvard, pour les étudiants en Droit ? La méthode des cas consistait à leur présenter des situations réelles complexes pour qu'ils prennent des décisions et justifient 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. Le personnel infirmier qui suit cette méthode parvient non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer ses capacités mentales au moyen d'exercices pour évaluer des situations réelles et appliquer ses connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques, ce qui permet au professionnel des soins infirmiers une meilleure intégration des connaissances dans le domaine hospitalier ou des soins de santé primaires.
3. L'assimilation des idées et des concepts est rendue plus facile et plus efficace, grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité.
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 combine efficacement la méthodologie de l'étude de cas avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui combine 8 éléments didactiques différents dans chaque leçon.

Nous enrichissons les Études de Cas avec la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne : le Relearning.



Le personnel infirmier 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 immersif.

Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde. 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, nous avons formé plus de 175.000 infirmiers avec un succès sans précédent et ce dans toutes les spécialités, quelle que soit la charge pratique. 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 plus facilement et de manière plus productive tout en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant des opinions : une équation directe vers le succès.

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire, mais se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). Par conséquent, chacun de ces éléments est combiné 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 les meilleurs supports pédagogiques préparés spécialement pour les professionnels :



Matériel didactique

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

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail en ligne de TECH. Ils sont élaborés à l'aide des dernières techniques ce qui nous permet de vous offrir une grande qualité dans chacun des supports que nous partageons avec vous.



Techniques et procédures infirmières en vidéo

Nous vous rapprochons des dernières techniques, des dernières avancées pédagogiques à l'avant-garde des techniques actuelles des soins infirmiers. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les visionner autant de fois que vous le souhaitez.



Résumés interactifs

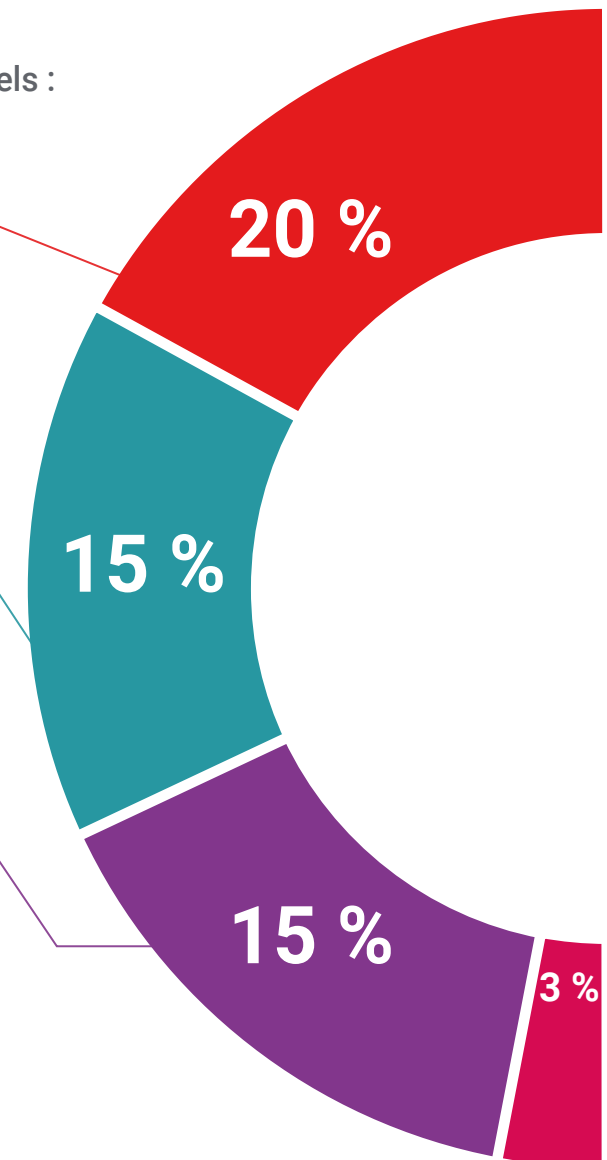
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

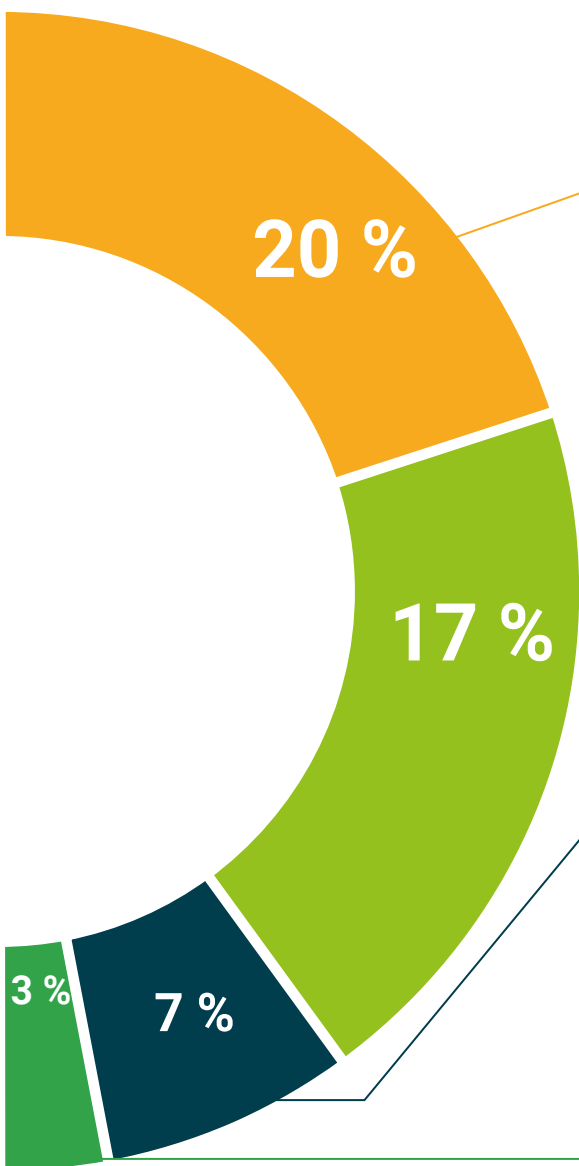
Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Lectures complémentaires

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 son programme.





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

Nous évaluons et réévaluons périodiquement vos connaissances tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation: vous pouvez ainsi constater vos avancées et savoir si vous avez atteint vos objectifs.



Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de 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 programme 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.



07 Diplôme

Le Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive en Soins Infirmiers garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Mastère Spécialisé 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 **Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive en Soins infirmiers** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché.

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

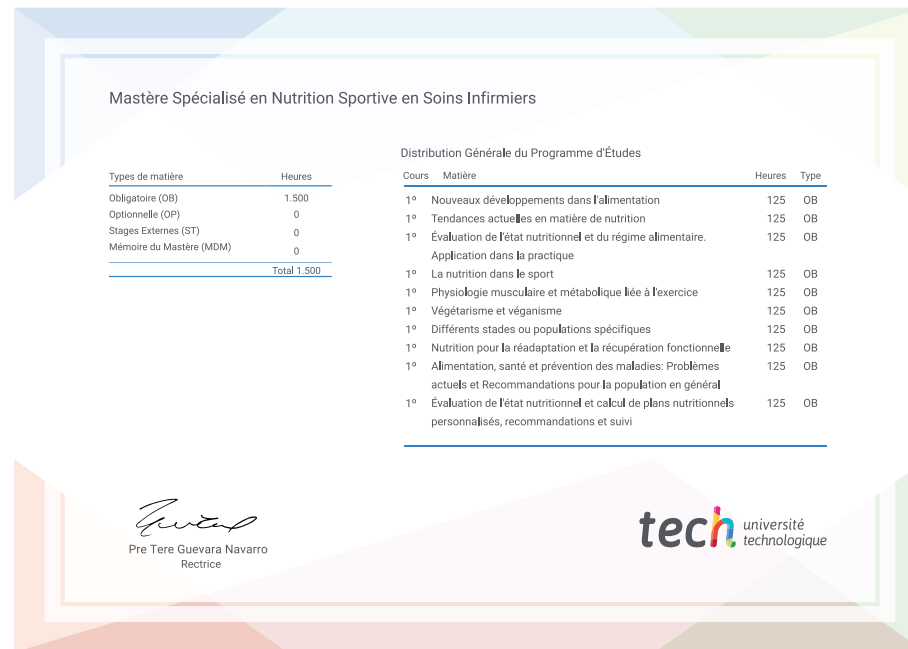
Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Mastère Spécialisé, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive en Soins infirmiers**

Modalité: **en ligne**

Durée: **12 mois**

Approuvé par la NBA



*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

Mastère Spécialisé
Nutrition Sportive
en Soins Infirmiers

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Mastère Spécialisé

Nutrition Sportive en Soins Infirmiers

Approuvé par la NBA

A close-up photograph of a bowl filled with fresh, sliced vegetables. Visible are slices of red tomatoes, white onion rings, green leafy vegetables like arugula and lettuce, and a slice of yellow bell pepper. The bowl is partially visible in the bottom right corner.

tech université
technologique