

Mastère Spécialisé

Nutrition Sportive en Soins

Approuvé par la





Mastère Spécialisé Nutrition Sportive en Soins infirmiers

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/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 22

06

Méthodologie

page 30

07

Diplôme

page 38

01

Présentation

Les professionnels des soins infirmiers connaissent bien les processus physiologiques et les adaptations du corps à l'alimentation de l'athlète, leur influence sur les performances est donc incontestable. En ce sens, il est essentiel de se spécialiser en nutrition, car celle-ci est devenue la réponse essentielle des professionnels aux besoins sanitaires et préventifs de la population en matière d'alimentation et de santé. Ce programme a été conçu pour aider les infirmières à mettre à jour leurs connaissances dans ce domaine, afin qu'elles 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 de pouvoir compter sur 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 la pratique régulière d'un exercice physique. 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 l'apport 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. Cependant, il est nécessaire de garder à l'esprit qu'une bonne alimentation ne peut se substituer à un entraînement optimal ou à une condition physique régulière, car une alimentation inadéquate peut nuire aux performances d'un athlète bien entraîné.

Le Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive pour Soins Infirmiers a pour objectif d'être un outil d'aide aux infirmières 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 est dispensé de contraintes horaires ou de déplacements, et peut accéder aux contenus à tout moment de la journée, en combinant sa vie professionnelle ou personnelle avec sa vie académique.

Ce **Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive pour Soins Infirmiers** contient le programme scientifique le plus complet et le plus récent du marché. Les caractéristiques les plus importantes sont :

- ♦ 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
- ♦ Un système d'apprentissage interactif basé sur des algorithmes pour la prise de décision sur les situations cliniques présentées
- ♦ Les cours théoriques, des questions à l'expert, des forums de discussion sur des sujets controversés ainsi que des travaux de réflexion individuels
- ♦ La disponibilité de l'accès aux contenus à partir de tout appareil fixe ou portable avec connexion internet



Le personnel infirmier spécialisé dans la nutrition sportive constitue une valeur ajoutée dans les établissements de santé. Rejoignez notre communauté d'étudiants et apportez une valeur ajoutée à votre CV

“

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 pour les infirmières, vous obtiendrez un diplôme de

Le corps enseignant comprend des professionnels du domaine de la nutrition, qui apportent l'expérience de leur travail à cette formation, ainsi que des spécialistes reconnus issus de grandes entreprises et d'universités prestigieuses.

Son contenu multimédia, développé avec les dernières technologies éducatives, permettra au Infirmier un apprentissage concret et contextuel, c'est-à-dire un environnement simulé qui fournira une formation immersive programmée pour s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est 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 cela, le Infirmier sera assisté d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus dans Nutrition Sportive pour Soins Infirmiers et possédant une grande expérience de l'enseignement.

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

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



02 Objectifs

L'objectif principal du programme est le développement de l'apprentissage théorique et pratique, afin que le professionnel 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 nutritionniste sur les nouvelles tendances en matière de nutrition humaine, tant dans le domaine de la santé que dans des situations pathologiques, grâce à une médecine fondée sur les données probantes
- Promouvoir des stratégies de travail fondées sur une connaissance pratique des nouvelles tendances en matière de nutrition et de leur application aux pathologies de l'adulte, là où la nutrition joue un rôle essentiel dans le traitement.
- 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 des formations spécifiques
- Encourager la stimulation professionnelle par la formation continue et la recherche
- Former à la recherche auprès des patients souffrant de pathologies nutritionnelles

“

*Une opportunité créée
pour les professionnels qui
recherchent un programme
intensif et efficace, pour
donner un élan significatif*





Objectifs spécifiques

Module 1. Progrès en 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

- ♦ Détecter précocement et évaluer les écarts quantitatifs et qualitatifs de l'équilibre nutritionnel
- ♦ Décrire la composition et les utilisations 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 l'utilisation correcte des supports ergogéniques

Module 4. Alimentation dans la pratique sportive

- ♦
- ♦ Identifier les troubles psychologiques liés à la pratique du sport et de 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
- ◆ Étudier en profondeur 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
- ◆ Connaître en profondeur les principales erreurs commises
- ◆ Savoir traiter les 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 des caractéristiques physiologiques particulières à prendre en compte dans la nutrition





de différents groupes de personnes

- ◆ 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 saine santé et prévention des maladies : Questions actuelles et recommandations pour la population générale

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

Module 10. Évaluation de l'état nutritionnel et calcul de plans nutritionnels

03

Compétences

Après avoir passé les évaluations du Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive pour 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 dont vous avez besoin afin d'être plus

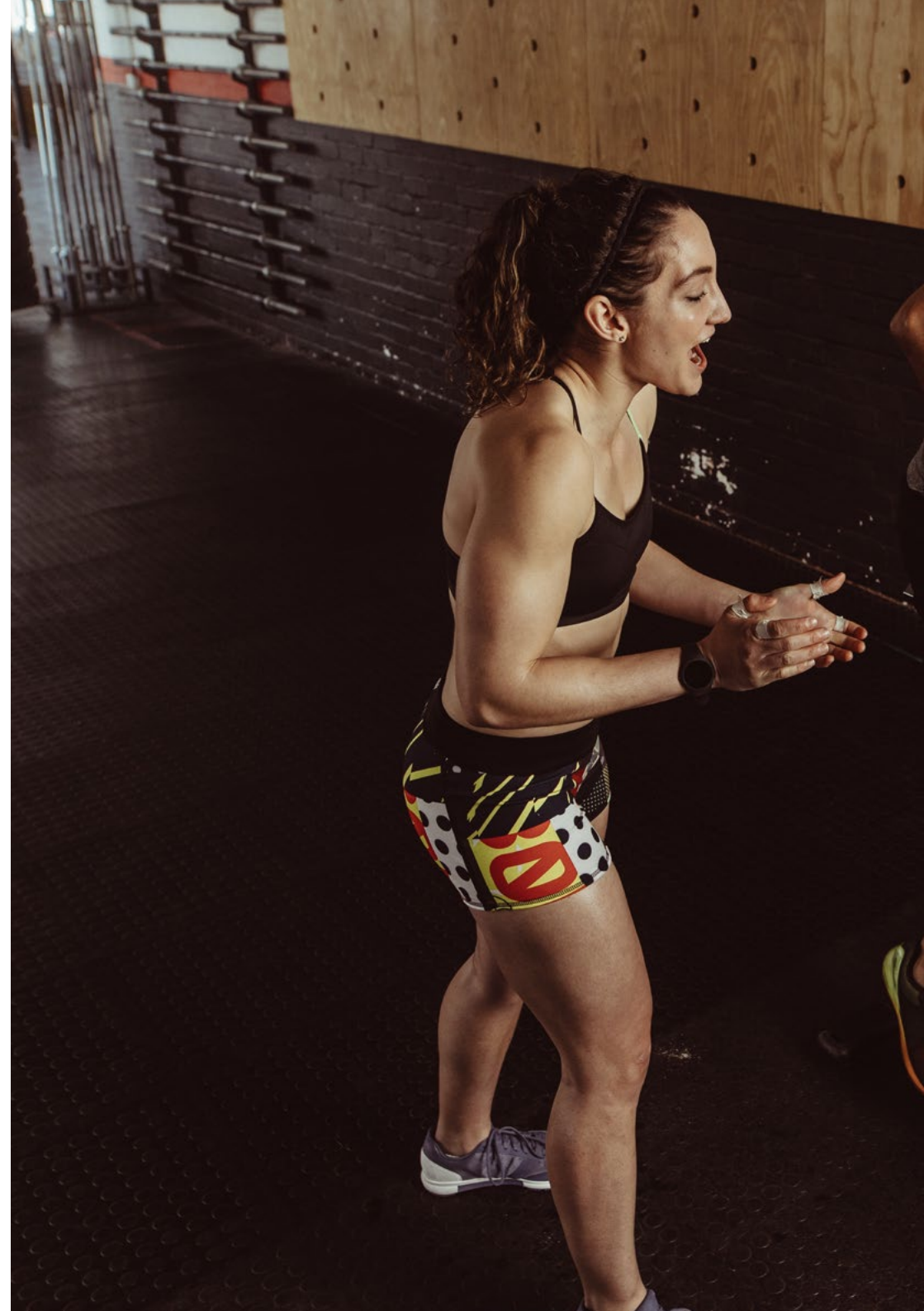


Compétences générales

- ♦ 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 éducative unique,
clé et décisive pour stimuler votre
développement professionnel »*





Compétences spécifiques

- ♦ Évaluer l'état nutritionnel d'un patient
- ♦ Identifier les problèmes nutritionnels des 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 au régime alimentaire des patients qui en ont besoin
- ♦
- ♦ Conseiller les patients souffrant de troubles psychologiques résultant du sport et de la nutrition
- ♦ Être à jour sur la 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 pour 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. C'est pourquoi ce master a été élaboré avec les dernières mises à jour dans le domaine qui permettront au professionnel de se former et d'accroître ses





“

Apprenez des professionnels de premier plan, les dernières avancées en Infirmierie”

Direction



Dr Pérez de Ayala, Enrique

- ♦ Chef du Service de Médecine Sportive à la Polyclinique Gipuzkoa
- ♦ Diplôme en Médecine de l'Université Autonome de Barcelone
- ♦ Spécialiste en Médecine de l'Éducation Physique et du Sport
- ♦ Membre d'honneur de la AEMEF
- ♦ Chef de la Section de Médecine Sportive de la Real Sociedad de Football

Professeurs

Mme Aldalur Mancisor, Ane

- ♦ Experte en TCA et Nutrition Sportive
- ♦ Elle fait partie du cabinet de diététique et du Service de Santé Basque
- ♦ Diplôme en Soins Infirmiers
- ♦ Diplôme Supérieur en Diététique

Mme. Urbeltz, Uxue

- ♦ Diététicienne à la Polyclinique Gipuzkoa
- ♦ Monitrice de BPX, Direction des Sports de San Sebastián
- ♦ Diplôme Supérieur en Diététique et Nutrition



05

Structure et contenu

La structure des contenus a été conçue par une équipe de professionnels issus des meilleures centres hospitaliers ; et universités du pays, conscients de l'importance de la formation pour répondre aux besoins des patients. Ainsi, ils se sont engagés à dispenser un enseignement de haute 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

Module 1. Progrès en 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. Produits phytochimiques et composés non nutritionnels
- 1.5. Nouveaux aliments
 - 1.5.1. Nutriment fonctionnels et composés bioactifs
 - 1.5.2. Probiotiques, prébiotiques et symbiotiques
 - 1.5.3. Qualité et conception
- 1.6. Aliments écologiques
- 1.7. Aliments transgéniques
- 1.8. L'eau en 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 aux 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. Analyse 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'admission
 - 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. Alimentation d'un adulte sain Objectifs et lignes directrices Régime Méditerranéen
- 3.6. Le régime alimentaire à la ménopause
- 3.7. La nutrition chez les personnes âgées

Module 4. Alimentation dans la pratique sportive

- 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-compétition
 - 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 du 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 systolique
 - 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 lactique
- 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 phosphogène
- 5.7. Métabolisme des glucides
 - 5.7.1. Mobilisation des glucides 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. Oxydation 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. Différents types d'aliments végétariens
 - 6.2.1. Sportif végétarien
 - 6.2.2. Athlète végétarien
- 6.3. Erreurs courantes chez l'athlète végétarien
 - 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. % 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

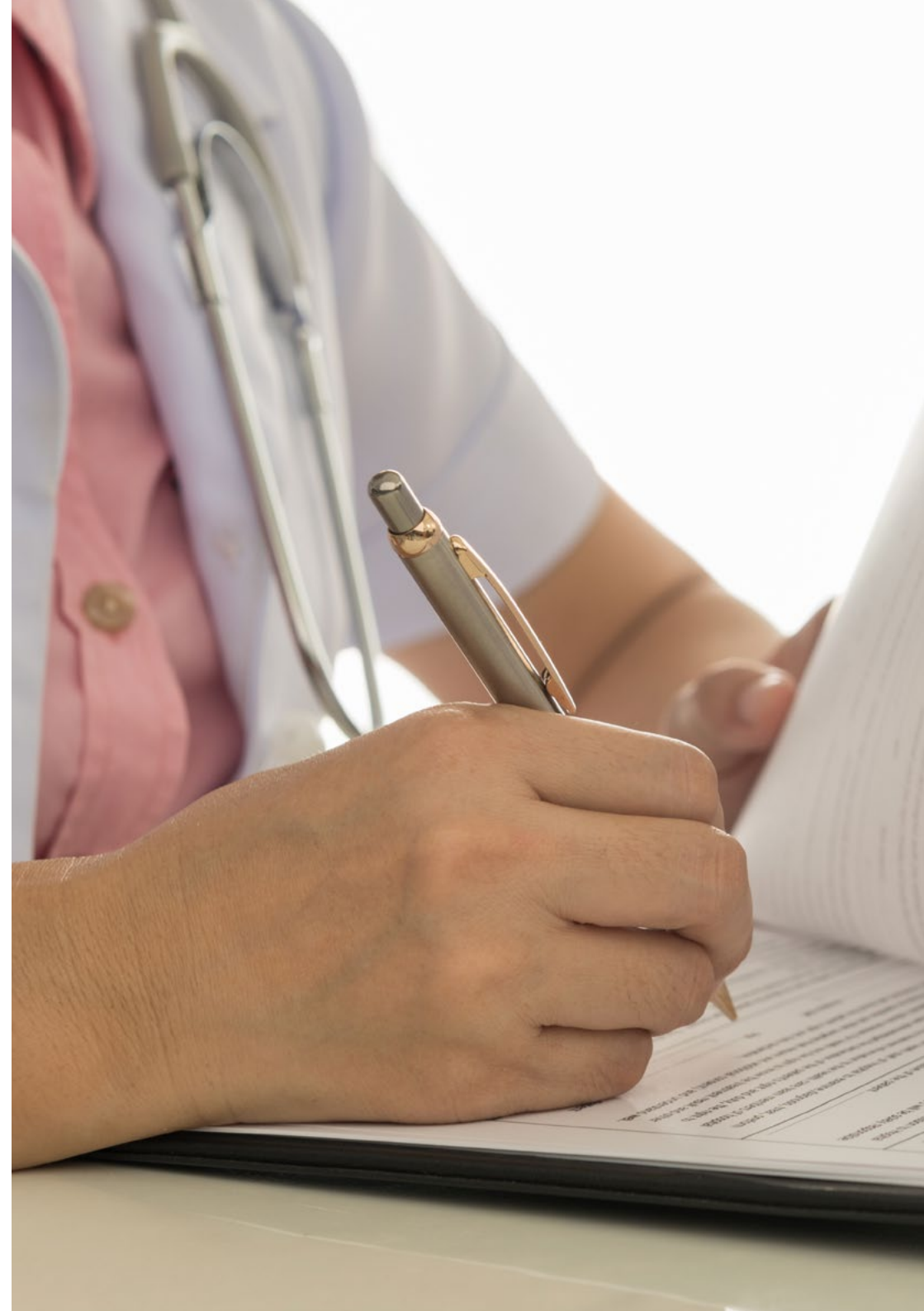
- 8.1. La nutrition intégrale comme élément clé de la prévention et de la récupération des blessures
- 8.2. Glucides
- 8.3. Protéines
- 8.4. Graisses
 - 8.4.1. Saturées
 - 8.4.2. Insaturées
 - 8.4.2.1. Monoinsaturées
 - 8.4.2.2. Polyinsaturées
- 8.5. Vitamines
 - 8.5.1. Hydrosolubles
 - 8.5.2. Liposolubles
- 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: Questions actuelles et recommandations pour la population générale

- 9.1. Les habitudes alimentaires de la population actuelle et les risques pour la santé
- 9.2. Dieta mediterránea y sostenible
 - 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 pour une meilleure 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. Altérations
 - 9.9.4. Malnutrition
- 9.10. La nutrition sportive

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

- 10.1. Histoire et contexte cliniques
 - 10.1.1. Les variables individuelles qui affectent la réponse du 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. Planification
 - 10.7.3. Distribution des apports journaliers
- 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. Modèles de régimes alimentaires
 - 10.9.2. Algorithmes de décision
- 10.10. Éducation
 - 10.10.1. Aspects psychologiques
 - 10.10.2. Maintien des habitudes alimentaires
 - 10.10.3. Recommandations avant la sortie



*Une voie vers
la formation et
la croissance
professionnelle qui vous
propulsera vers une*



06

Méthodologie

Ce programme de spécialisation offre 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 et a été considéré comme l'un des plus efficaces par de grandes publications telles que le ***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 a prouvé sa grande efficacité, surtout dans les matières qui

À TECH Nursing School nous utilisons la Méthode des cas

Dans une situation donnée, que devrait faire le professionnel ? Tout au long du programme, les étudiants seront confrontés à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels ils devront enquêter, établir des hypothèses et résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les infirmiers apprennent mieux, plus vite et de manière plus durable dans le temps.

À TECH, l'infirmier expérimente un mode 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 basé sur la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les conditions réelles de la pratique

“

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. Elle a été établie comme méthode

L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre éléments clés :

1. Les infirmiers qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale au moyen d'exercices pour évaluer des situations réelles et appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au professionnel infirmier de mieux intégrer les connaissances dans le cadre hospitalier ou des soins primaires.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, les étudiants obtiennent une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.



Relearning Methodology

TECH est la première Université au monde à combiner les Études 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 par des cas réels et de la résolution de situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par



Placée à l'avant-garde pédagogique mondiale, la méthode Relearning a réussi à améliorer les niveaux de satisfaction globale des professionnels qui terminent leurs études, par rapport aux indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne (L'Université de Columbia).

Grâce à cette méthodologie, nous avons formé plus de 175 000 infirmiers avec un succès sans précédent 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 avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions:

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.

La note globale du système d'apprentissage TECH est de 8,01, conformément aux normes internationales les plus élevées.



Ce programme, vous offre le meilleur matériel pédagogique, spécialement préparé pour vous:



Matériel 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 en ligne TECH. Tout cela avec les dernières techniques, qui offrent des cours de haute qualité dans chacun des supports mis à la disposition de l'étudiant.



Techniques et procédures infirmières en vidéo

À TECH nous rapprochons l'étudiant des dernières nouveautés technologiques, des dernières avancées pédagogiques et de 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,



Résumés interactifs

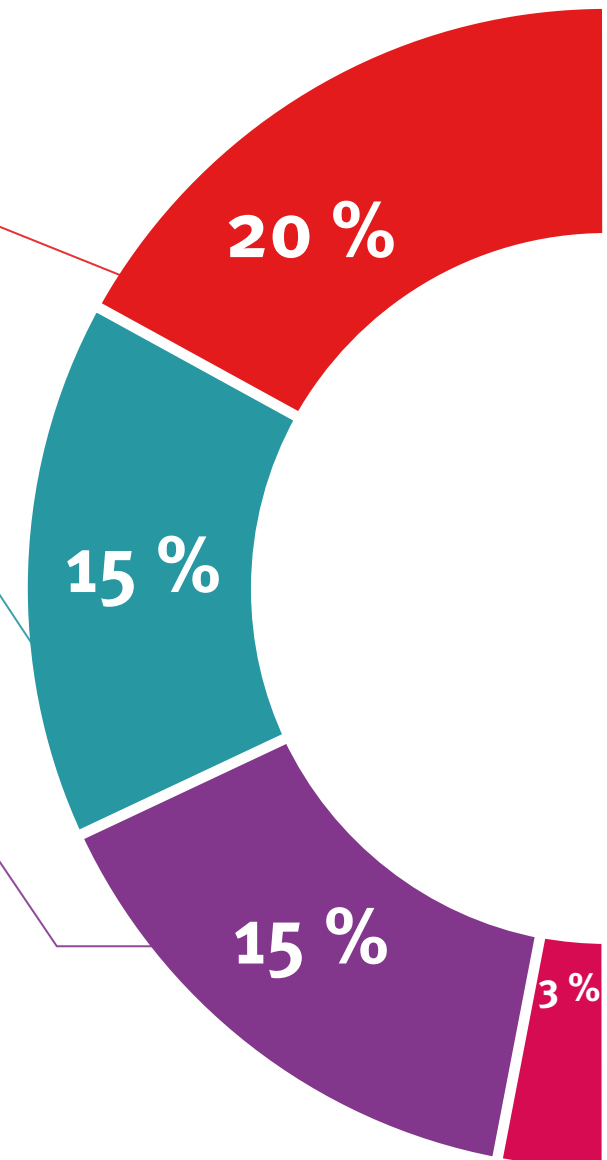
L'équipe TECH présente les contenus de manière attrayante et dynamique par des capsules multimédias qui comprennent des audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de renforcer les connaissances.

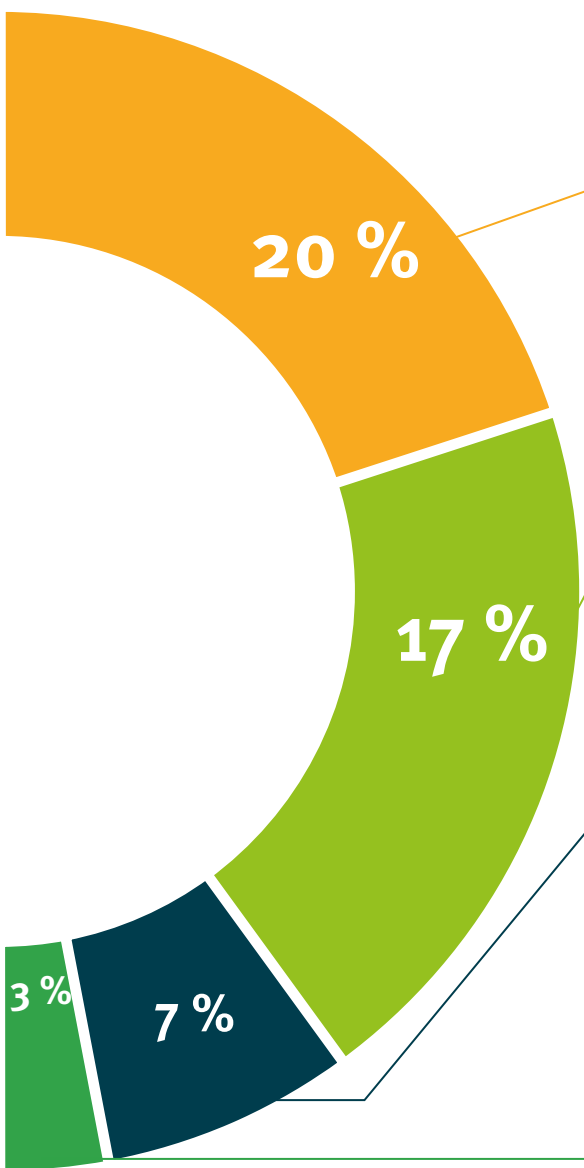
Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus, guides internationaux. Dans notre bibliothèque virtuelle TECH, vous aurez accès à tout ce dont vous avez besoin pour compléter votre 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 l'attention 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. Le Learning From an Expert renforce la connaissance et le souvenir et apporte la sécurité dans nos décisions difficiles à venir.



Guides d'action rapide

TECH propose les contenus les plus pertinents, sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Une manière synthétique, pratique et efficace d'aider les élèves à progresser dans leur apprentissage.



07 Diplôme

Le Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive en Soins Infirmiers garantit, en plus d'une formation rigoureuse et actualisée, l'accès à un diplôme de Mastère Spécialisé délivré par TECH Université Technologique.



“

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

Ce **Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive pour Soins Infirmiers** contient le programme scientifique le plus complet et le plus récent du marché.

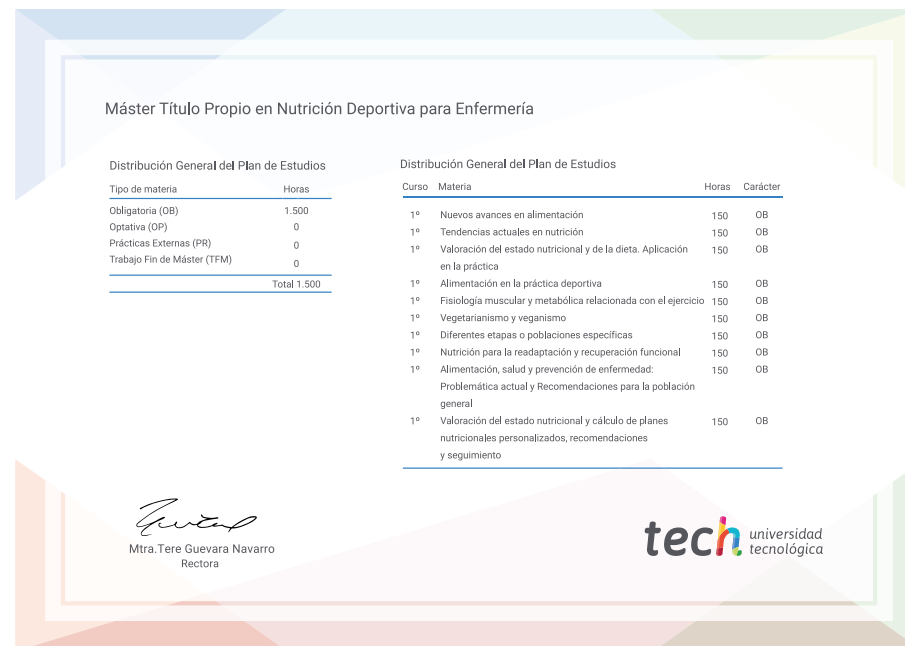
Après avoir réussi les évaluations, l'étudiant recevra par courrier postal avec accusé de réception le diplôme de **Mastère Spécialisé** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** exprimera la qualification obtenue dans le cadre du Mastère Spécialisé, et répondra aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les comités d'évaluation de la carrière professionnelle.

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

N.º heures officielles : **1.500 h.**

Approuvé par la NBA



*L'Apostille de la Haye Dans le cas où l'étudiant demande que son diplôme en papier ait l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour l'obtenir moyennant un coût supplémentaire.



Mastère Spécialisé Nutrition Sportive en Soins infirmiers

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Mastère Spécialisé

Nutrition Sportive en Soins

Approuvé par la

