

Certificat

Alimentation et Santé Publique





Certificat

Alimentation et Santé Publique

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/alimentation-sante-publique

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

La relation entre la santé publique et les habitudes alimentaires est directe, car de nombreuses maladies qui affectent le bien-être de la population découlent de facteurs liés à la mauvaise consommation de ces produits. C'est pourquoi il est essentiel qu'il y ait des professionnels spécialisés dans les aspects qui imprègnent cette situation, car ils contribueront à la mise en œuvre de programmes de prévention et identifieront plus facilement les éléments les plus impliqués dans ce domaine dans ce domaine. C'est dans cette optique que TECH a mis au point un programme académique qui fournira aux étudiants les concepts les plus pertinents pour mener à bien des campagnes de prévention. Tout cela, basé sur une méthodologie 100% en ligne, qui permettra à l'étudiant de mieux contrôler son temps.



“

C'est le meilleur programme pour se spécialiser dans les industries alimentaires et le seul qui vous permettra d'accroître vos attentes professionnelles”

L'alimentation humaine est un phénomène complexe qui a évolué au cours de l'histoire, tant d'un point de vue biologique que culturel. C'est pourquoi il est important de comprendre la dynamique qui l'entoure et ce diplôme permettra à l'étudiant de maîtriser les éléments qui y sont directement liés et les facteurs qui en découlent pour la santé publique.

Cela se fera par une étude approfondie des concepts qui englobent les habitudes alimentaires au niveau socioculturel et le sens qui a été donné à ce domaine. En plus, la manière dont les produits de ce type sont intégrés dans le secteur de la communication et l'influence qu'ils ont sur les consommateurs seront analysés. En outre, cela permettra à l'étudiant d'avoir une vision large de la relation entre la santé publique et la nutrition, en reconnaissant comme priorité que ces deux domaines doivent progresser ensemble pour éviter les pathologies qui affectent le bien-être physique des personnes.

Tout cela, grâce à la méthodologie innovante *Relearning*, qui permet à ce diplôme d'être enseigné 100% en ligne, une opportunité pour les étudiants d'étudier de n'importe où et à n'importe quel moment, puisqu'ils auront accès 24 heures sur 24 aux ressources multimédias. En outre, vous améliorerez vos compétences en matière de résolution de problèmes, car vous analyserez des cas pratiques qui vous placeront dans la simulation d'un environnement réel.

Ce **Certificat en Alimentation et Santé Publique** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- ◆ Le développement de cas pratiques présentées par des experts en Alimentation et Santé Public
- ◆ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- ◆ Exercices pratiques permettant de réaliser le processus d'auto-évaluation afin d'améliorer l'apprentissage
- ◆ Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- ◆ 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



Découvrez les maladies les plus courantes qui se propagent à la suite d'une mauvaise consommation d'aliments et comment les prévenir ou les traiter qu'il faut prévenir ou traiter"

“ *Connaît le rôle de la communication dans la consommation alimentaire et intègre ces connaissances pour renforcer les stratégies d'amélioration de la santé publique santé publique*”

Le corps enseignant du programme englobe des spécialistes réputés dans le domaine et qui apportent à ce programme l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus dans de grandes sociétés et des 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 Mastère Spécialisé. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Ce diplôme vous offre la possibilité d'étudier à votre rythme et d'adapter votre apprentissage à vos besoins.

L'approche pédagogique de ce programme vous aidera à renforcer vos compétences professionnelles et à appliquer les connaissances acquises de manière pratique.



02 Objectifs

L'objectif principal de ce programme éducatif est de permettre aux étudiants de comprendre les aspects socioculturels qui influencent directement les habitudes alimentaires de la population. Ils pourront ainsi se tenir au courant des derniers développements en matière de santé publique et de la manière de contribuer à son équilibre, en étudiant le matériel multimédia fourni dans le cadre de ce diplôme.





“

Un diplôme qui vous permettra d'acquérir les concepts techniques nécessaires pour identifier les risques alimentaires les plus importants pour la santé publique”



Objectifs généraux

- ◆ Maîtriser les aspects mathématiques, statistiques et économiques liés aux métiers de l'alimentation
- ◆ Analyser les tendances de la production et de la consommation alimentaires
- ◆ Évaluer et reconnaître l'importance sanitaire et préventive des programmes de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation dans la chaîne alimentaire
- ◆ Fournir des conseils scientifiques et techniques sur les produits alimentaires et leur développement





Objectifs spécifiques

- ◆ Connaître les faits différentiels de la nutrition humaine, les interrelations entre la nature et la culture
- ◆ Identifier les concepts de la santé publique et de la prévention des risques liés aux habitudes de consommation alimentaire et à la sécurité alimentaire
- ◆ Comprendre les principes fondamentaux et les systèmes généraux de prévention des maladies, de promotion et de protection de la santé, ainsi que les étiologies et les facteurs épidémiologiques affectant les maladies d'origine alimentaire
- ◆ Identifier et classer les principales implications sociales et économiques des zoonoses

“

Si votre objectif est d'atteindre l'excellence, TECH vous fournira tous les moyens pour y parvenir. Commencez dès maintenant et montrez jusqu'où vous êtes capable d'aller”

03

Structure et contenu

Le matériel inclus dans le programme de ce diplôme a été créé par des spécialistes de l'alimentation reconnus par des spécialistes reconnus de l'alimentation. Ainsi, les étudiants pourront acquérir des connaissances actualisées sur les effets des habitudes de consommation sur la santé publique, à travers les aspects socioculturels autour de l'alimentation, et sur les effets des habitudes de consommation sur la santé publique, à travers les aspects socioculturels autour de l'alimentation. Ceci, basé sur l'examen de ressources multimédias et l'étude d'études de cas, permettra aux étudiants d'améliorer leurs compétences professionnelles dans cette zone dans ce domaine.



“

Profitez d'une variété de matériel d'apprentissage, comme des vidéos, des lectures et des activités qui enrichiront votre expérience d'apprentissage”

Module 1. Alimentation et santé publique

- 1.1. Nutrition humaine et développement historique
 - 1.1.1. Le fait naturel et le fait culturel. Évolution biologique, manipulation et fabrication d'outils
 - 1.1.2. L'utilisation du feu, profils de chasseurs-cueilleurs. Boucher ou végétarien
 - 1.1.3. Technologies biologiques, génétiques, chimiques, mécaniques impliquées dans la transformation et la conservation des aliments
 - 1.1.4. L'alimentation à l'époque romaine
 - 1.1.5. Influence de la découverte de l'Amérique
 - 1.1.6. L'alimentation dans les pays développés
 - 1.1.6.1. Chaînes et réseaux de distribution alimentaire
 - 1.1.6.2. Le commerce mondial "en réseau" et le commerce à petite échelle
- 1.2. La signification socioculturelle des aliments
 - 1.2.1. Alimentation et communication sociale. Relations sociales et relations individuelles
 - 1.2.2. Les expressions émotionnelles de la nourriture. Fêtes et célébrations
 - 1.2.3. Relations entre les régimes alimentaires et les préceptes religieux. Alimentation et christianisme, hindouisme, bouddhisme, judaïsme, islam
 - 1.2.4. Aliments naturels, aliments biologiques et produits biologiques
 - 1.2.5. Typologie des régimes : le régime normal, les régimes amaigrissants, les régimes curatifs, les régimes magiques et les régimes absurdes
 - 1.2.6. Réalité et perception des aliments. Réalité de la nourriture et perception de la nourriture
- 1.3. Communication et comportement alimentaire
 - 1.3.1. Médias écrits : magazines spécialisés Magazines populaires et revues professionnelles
 - 1.3.2. Médias audiovisuels : radio, télévision, internet. Emballage. Publicité
 - 1.3.3. Comportement alimentaire. Motivation et consommation
 - 1.3.4. Étiquetage et consommation des aliments. Développement des goûts et des dégoûts
 - 1.3.5. Sources de variation des préférences et attitudes alimentaires



- 1.4. Concepts de santé et de maladie et épidémiologie
 - 1.4.1. Promotion de la santé et prévention des maladies
 - 1.4.2. Niveaux de prévention. Droit de la santé publique
 - 1.4.3. Caractéristiques des aliments. L'alimentation comme vecteur de maladie
 - 1.4.4. Le site méthode épidémiologique : Descriptive, analytique, expérimentale, prédictive
- 1.5. Importance sanitaire, sociale et économique des zoonoses
 - 1.5.1. Classification des zoonoses
 - 1.5.2. Facteurs
 - 1.5.3. Points finaux
 - 1.5.4. Plans de contrôle
- 1.6. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par la viande et les produits à base de viande, le poisson et les produits à base de poisson
 - 1.6.1. Introduction. Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
 - 1.6.2. Maladies liées à la consommation
 - 1.6.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits carnés
 - 1.6.4. Introduction. Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par le poisson
 - 1.6.5. Maladies liées à la consommation
 - 1.6.6. Prévention
- 1.7. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par le lait et les produits laitiers
 - 1.7.1. Introduction. Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
 - 1.7.2. Maladies liées à la consommation
 - 1.7.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits laitiers
- 1.8. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les produits de boulangerie, confiserie et pâtisserie
 - 1.8.1. Introduction. Facteurs épidémiologiques
 - 1.8.2. Maladies liées à la consommation
 - 1.8.3. Prévention
- 1.9. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve, les légumes comestibles et les champignons
 - 1.9.1. Introduction. Facteurs épidémiologiques des aliments en conserve et en semi-conserve
 - 1.9.2. Maladies dues à la consommation d'aliments en conserve et en semi-conserve
 - 1.9.3. Prévention sanitaire des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve
 - 1.9.4. Introduction. Facteurs épidémiologiques des légumes et des champignons
 - 1.9.5. Maladies dues à la consommation de légumes et de champignons
 - 1.9.6. Prévention sanitaire des maladies transmises par les légumes et les champignons
- 1.10. Problèmes de santé liés à l'utilisation d'additifs, origine des intoxications alimentaires
 - 1.10.1. Toxicants d'origine naturelle dans les aliments
 - 1.10.2. Substances toxiques dues à une manipulation incorrecte
 - 1.10.3. Utilisation d'additifs alimentaires



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

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

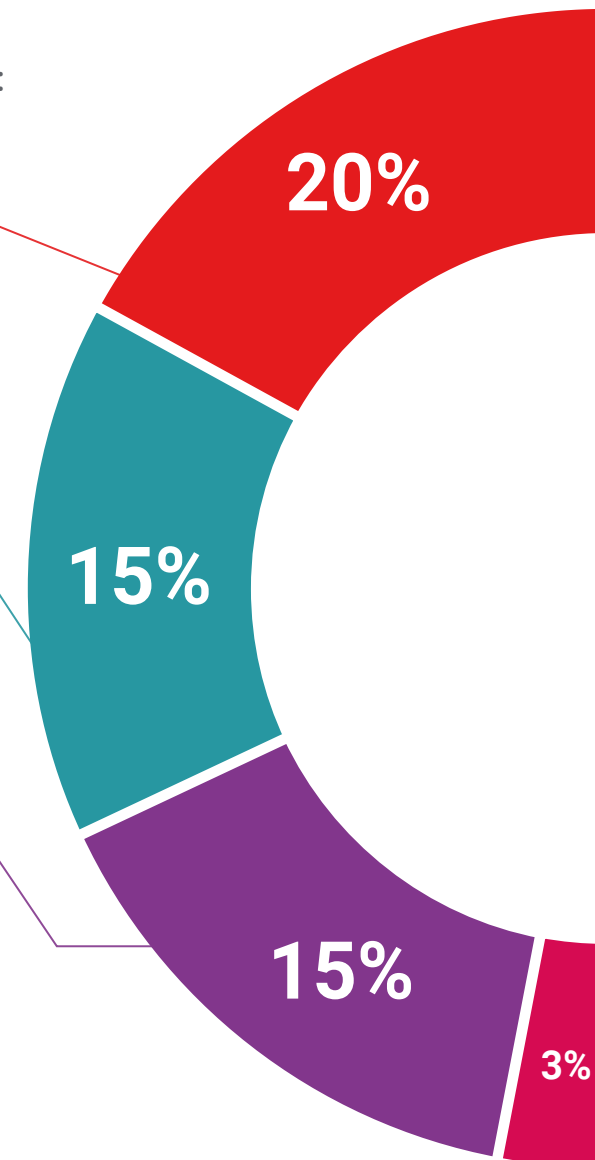
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Alimentation et Santé Public 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.



“

*Réussissez ce programme et recevez
votre Certificat sans déplacements ni
formalités administratives”*

Ce **Certificat en Alimentation et Santé Public** 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** émis 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 Alimentation et Santé Publique**

N° d'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
développement institutions
classe virtuelle langues

tech université
technologique

Certificat
Alimentation et
santé publique

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Alimentation et santé publique

