

Certificat Avancé

Nutrition et Alimentation en Aviculture





Certificat Avancé

Nutrition et Alimentation en Aviculture

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

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-nutrition-alimentation-aviculture

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 22

06

Diplôme

page 30

01

Présentation

Spécialisez-vous dans le domaine de la Nutrition et Alimentation en Aviculture grâce à ce programme intensif conçu par des professionnels expérimentés du secteur. Au cours de ces mois de formation, ils étudieront en profondeur les différents types d'additifs qui existent sur le marché de l'alimentation et de la nutrition animale, entre autres questions de grand intérêt pour les nutritionnistes.





“

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

Le programme en Nutrition et Alimentation en Aviculture a été conçu pour que les nutritionnistes professionnels puissent mettre à jour et perfectionner leurs connaissances techniques et pratiques dans ce secteur. Ainsi, ce diplôme aborde les principaux aspects liés à la nutrition et à l'alimentation des principales espèces avicoles destinées à la production de protéines animales (poulets de chair et pondeuses) ainsi que la nutrition différentielle chez les poulets de chair pour obtenir un meilleur rendement des découpes, les aliments spéciaux, le transport des poussins ou les volailles finies avant l'abattage.

Ce programme permet aux nutritionnistes d'entrer, de se lier et de se spécialiser dans l'un des secteurs les plus importants de la production animale actuelle, où la demande de qualification et le besoin de spécialisation sont les plus importants.

C'est une proposition ambitieuse, structurée et qui couvre tous les principes fondamentaux et pertinents depuis la nutrition à la fabrication des aliments. Tout cela en respectant les caractéristiques exhaustive de la formation scientifique, éducative et technologique de très haut niveau.



Devenez l'un des professionnels les plus demandés dans ce domaine grâce à ce Certificat Avancé en Nutrition et Alimentation en Aviculture”

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

- Les dernières technologies en matière de logiciels d'enseignement en ligne
- Système d'enseignement intensément en visuel, soutenu par un contenu graphique et schématique facile à assimiler et à comprendre
- Le développement de cas pratiques présentés par des experts en activité
- Systèmes de vidéos interactives de pointe
- Enseignement basé sur la télépratique
- Des systèmes d'améliorations et de mises à jour continues
- Un apprentissage autorégulable: compatibilité totale avec d'autres occupations
- Les exercices pratiques d'auto-évaluation et de suivi de la progression de l'apprentissage
- Groupes de soutien et interactions pédagogiques: questions à l'expert, forums de discussion et d'échange de connaissances
- La communication avec l'enseignant et le travail de réflexion individuel
- Les contenus sont disponibles à partir de tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet
- Des ressources complémentaires disponibles en permanence, même après la formation

“

Cette spécialisation vous permettra de travailler dans le secteur de la production avicole avec l'expertise d'un professionnel de haut niveau"

Le corps enseignant de TECH est composé de professionnels issus de différents domaines liés à cette spécialité. Cela permet de garantir l'objectif visé par la mise à jour des connaissances. Une équipe multidisciplinaire de professionnels qualifiés et expérimentés dans différents environnements, qui développera les connaissances théoriques, de manière efficace, mais surtout, mettra au service du programme les connaissances pratiques issues de sa propre expérience: une des qualités différentielles de cette formation.

Cette maîtrise du sujet est complétée par l'efficacité de la conception méthodologique de ce programme de Certificat Avancé. Conçu par une équipe pluridisciplinaire d'experts en *e-learning* qui intègre les dernières avancées en matière de technologie éducative. Ainsi, vous étudierez avec gamme d'outils multimédias pratiques et flexibles qui vous fourniront les fonctionnalités dont vous avez besoin dans votre spécialisation.

La conception de ce programme est basée sur l'Apprentissage par Problèmes: une approche qui conçoit l'apprentissage comme un processus éminemment pratique. Pour y parvenir à distance, nous utiliserons la télépratique: à l'aide d'un innovant système de vidéos interactives, et le *Learning from an Expert* avec lequel vous acquérez les connaissances comme si vous y étiez confronté. Un concept qui vous permet d'intégrer et de fixer votre apprentissage de manière plus réaliste et permanente.

Avec une conception méthodologique basée sur des techniques d'enseignement éprouvées, ce programme vous fera découvrir les différentes approches pour apprendre de manière dynamique et efficace.

L'apprentissage par une expérience immersive est possible grâce à cette qualification académique.



02 Objectifs

Notre objectif de TECH est formation professionnels hautement qualifiés pour une expérience professionnelle. Un objectif qui se complète de manière globale, avec la promotion du développement humain afin d'améliorer les bases de notre société. Il se concrétise en aidant les professionnels de la médecine à atteindre un niveau de compétence et de contrôle beaucoup plus élevé. Un objectif que vous atteindrez, avec ce programme de haute intensité et de haute précision.





“

Si votre objectif est de réorienter vos compétences vers de nouvelles voies de réussite et de développement, alors vous êtes sur la bonne voie: cette formation vise l'excellence"



Objectifs généraux

- ♦ Déterminer les propriétés, l'utilisation et les transformations métaboliques des nutriments en fonction des besoins nutritionnels des animaux
- ♦ Fournir des outils clairs et pratiques afin que le praticien puisse identifier et classer les différents aliments disponibles dans la région et disposer de plus d'éléments de jugement pour prendre la décision la plus appropriée en termes de coûts différentiels, etc.
- ♦ Proposer une série d'arguments techniques pour améliorer la qualité des régimes alimentaires et donc, par définition, la réponse productive (viande ou lait)
- ♦ Analyser les différents composants des matières premières ayant des effets positifs et négatifs sur la nutrition Animaux et comment les animaux les utilisent pour la production de protéines animales
- ♦ Identifier et connaître les niveaux de digestibilité des différents composants nutritionnels en fonction de leur origine
- ♦ Analyser les aspects clés de la conception et de la production de régimes alimentaires (aliments pour animaux) visant à maximiser l'utilisation des nutriments par les animaux pour la production de protéines animales
- ♦ Fournir une spécialisation sur les besoins nutritionnels des deux principales espèces de volailles pour la production de protéines animales
- ♦ Développer des connaissances spécialisées sur les besoins nutritionnels des porcs et les différentes stratégies d'alimentation nécessaires pour garantir qu'ils atteignent les paramètres de bien-être et de production attendus en fonction de leur stade de production
- ♦ Fournir des connaissances théoriques et pratiques spécialisées sur la physiologie du système digestif canin et félin
- ♦ Analyser le système digestif des ruminants et leur mode particulier d'assimilation des nutriments provenant d'aliments riches en fibres
- ♦ Analyser les principaux groupes d'additifs utilisés par l'industrie alimentaire, dans le but de garantir la qualité et la performance des différents aliments
- ♦ Analyser, de manière claire, le développement du processus complet de fabrication d'un aliment pour animaux: les phases et les processus auxquels l'aliment est soumis afin de garantir sa composition nutritionnelle, sa qualité et sa sécurité



Rejoignez l'élite professionnelle dans ce domaine, grâce à cette spécialisation d'une grande efficacité et épanouissez-vous dans cette spécialité"



Objectifs spécifiques

Module 1. Nutriments et métabolisme

- ♦ Développer les différents nutriments contenus dans les matières premières utilisées en Nutrition Animale
- ♦ Développez les différents composants de chacun des groupes de nutriments
- ♦ Déterminer les destinations ou les voies métaboliques des nutriments qui seront utilisés par l'animal
- ♦ Établir comment les animaux obtiennent de l'énergie à partir des différents nutriments et en quoi consiste le métabolisme énergétique
- ♦ Analyser les différents processus d'assimilation des nutriments de différentes espèces animales nécessaires à leur bien-être et à leur production
- ♦ Évaluer l'importance et l'effet de l'eau en tant que nutriment chez les animaux

Module 2. Nutrition et Alimentation des Volailles

- ♦ Établir les besoins nutritionnels et les programmes d'alimentation des poulets de chair
- ♦ Détailler les besoins nutritionnels des poules pondeuses (œufs commerciaux)
- ♦ Détailler les besoins nutritionnels et les programmes d'alimentation dans les matrices de découpe
- ♦ Identifier les phases critiques des poulets de chair et des pondeuses et les ajustements qui peuvent être mis en œuvre par l'utilisation de régimes spéciaux
- ♦ Établir les différentes stratégies nutritionnelles utilisées pour gérer les défis tels que le stress thermique et la qualité de la coquille
- ♦ Analyser les profils nutritionnels et les stratégies qui permettent d'obtenir un meilleur rendement des carcasses et de modifier la taille des œufs
- ♦ Déterminer les différentes étapes de la production commerciale de volailles par espèce
- ♦ Compiler les différents programmes d'alimentation en production avicole commerciale
- ♦ Appliquer différentes stratégies dans l'application des programmes d'alimentation axés sur la garantie des résultats zootechniques

Module 3. Additifs pour l'alimentation animale

- ♦ Analyser les différents types d'additifs disponibles sur le marché de la nutrition et de l'alimentation animale
- ♦ Définir des recommandations pour l'utilisation et la fonctionnalité des différents groupes d'additifs
- ♦ Mettre à jour les informations sur les nouvelles technologies visant à améliorer la qualité et l'efficacité des aliments pour animaux
- ♦ Établir que les mycotoxines sont l'ennemi caché de la qualité du régime alimentaire, de la santé et de la productivité des animaux; quelles sont les stratégies pour leur contrôle, les types et l'utilisation des liants des mycotoxines
- ♦ Maîtriser l'utilisation des enzymes dans l'alimentation animale, définir lesquels, différencier entre les enzymes d'une même catégorie, ce à quoi ils servent et les avantages de leur formulation dans l'alimentation
- ♦ Analyser la phytogénie en tant que catégorie au-delà des huiles essentielles; ce qu'elle est, les types de substances phyto-gènes, les modes d'utilisation et les avantages

03

Direction de la formation

Dans le cadre du concept de qualité totale du cours, TECH met à disposition des étudiants un corps enseignant de très haut niveau, et choisi pour son expérience avérée. Des professionnels de différents domaines et compétences qui composent ce programme multidisciplinaire complet. Une occasion unique d'apprendre auprès des meilleurs.



“

Une équipe pédagogique impressionnante, formée par des professionnels de différents domaines de compétences, vous encadrera tout au long du programme: une occasion unique à ne pas manquer”

Direction



Dr Cuello Ocampo, Carlos Julio

- ♦ Directeur Technique d'Huvepharma en Amérique Latine
- ♦ Licence en Médecine Vétérinaire de l'Université National de Colombie
- ♦ Master en Production Animale avec Spécialisation en Nutrition Monogastrique à l'Université Nationale de Colombie
- ♦ Diplôme en Formulation de Rations pour les Espèces Productives à l'Université des Sciences Appliquées et Environnementales, UDCA

Professeurs

Dr Fernández Mayer, Anibal Enrique

- ♦ Chercheur Académique à l'INTA
- ♦ Spécialiste et Conseiller Privé en Production Laitière
- ♦ Technicien Spécialisé en Productions Animales à la Station Expérimentale Agricole de Bordenave (EEA)
- ♦ Agronome de l'Université Nationale de La Plata
- ♦ Doctorat en Médecine Vétérinaire de l'Université Agraire de La Havane

Dr Páez Bernal, Luis Ernesto

- ♦ Directeur Commercial de BIALTEC, Société dédiée à la Nutrition Animale Efficace et Durable
- ♦ Doctorat en Nutrition et Production Monogastrique de l'Université Fédérale de Viçosa
- ♦ Licence en Médecine Vétérinaire de l'Université National de Colombie
- ♦ Master en Zootechnie de l'Université Fédérale de Viçosa
- ♦ Maître de conférences

Dr Sarmiento García, Ainhoa

- ♦ Faculté des Sciences Agricoles et Environnementales et École Polytechnique de Zamora
- ♦ Directrice de Recherche à Entogreen
- ♦ Réviseur des Articles Scientifiques dans le Journal: Iranian Journal of Applied Science
- ♦ Vétérinaire Responsable du Département de Nutrition de la Ganadería Casaseca
- ♦ Vétérinaire Clinique à El Parque en Zamora
- ♦ Professeur Associé à la Faculté des Sciences Agricoles de l'Université de Salamanque
- ♦ Diplômée en Médecine Vétérinaire à l'Université de Leon, Espagne
- ♦ Docteur en Sciences et Technologies de l'Alimentation de l'Université de Salamanque
- ♦ Master en Innovation dans les Sciences Biomédicales et de la Santé, Université de Leon

Dr Ordoñez Gómez, Ciro Alberto

- ♦ Chercheur Spécialisé en Nutrition Animale
- ♦ Auteur de l'ouvrage *Sous-produits de la glycérine et du biodiesel: une énergie alternative pour l'alimentation des volailles et des porcs*
- ♦ Maître de Conférences en Nutrition et Alimentation Animales à l'Université Francisco de Paula Santander
- ♦ Master en Production Animale à l'Université Francisco de Paula Santander
- ♦ Licence en Zootechnie à l'Université Francisco de Paula Santander

Dr Portillo Hoyos, Diana Paola

- ♦ Zootechnie en Clinique Vétérinaire *Dog Home*
- ♦ Zootechnicien en Produits Laitiers San Andrés
- ♦ Experte en Recherche sur la Production Animale
- ♦ Co-auteure de plusieurs ouvrages sur la Médecine Vétérinaire
- ♦ Zootechnicien à l' Université Nationale de la Colombie

Dr Rodríguez Patiño, Leonardo

- ♦ Directeur Technique chez Avicola Fernández
- ♦ Nutritionniste à Grupo Casa Grande
- ♦ Nutritionniste à Unicol
- ♦ Consultant Technico Commercial à PREMEX
- ♦ Nutritionniste à la Corporación Fernández de Broilers et de Porcs
- ♦ Master en Nutrition Animale
- ♦ Zootechnicien à l' Université Nationale de la Colombie



Un corps enseignant de grande envergure, composé de professionnels de différents domaines d'expertise, vous accompagnerons durant votre spécialisation: il s'agit d'une occasion unique à ne pas manquer"

04

Structure et contenu

Les contenus de cette formation ont été élaborés par les différents experts de ce cours, avec un objectif clair: faire en sorte que nos étudiants acquièrent chacune des compétences nécessaires pour devenir de véritables experts dans ce domaine.

Un programme très complet et bien structuré, qui vous mènera vers les plus hauts standards de qualité et de réussite.





“

Un programme d'enseignement très complet, structuré en unités didactiques très développées, orienté vers un apprentissage compatible avec votre vie personnelle et professionnelle"

Module 1. Nutriment et métabolisme

- 1.1. Glucides
 - 1.1.1. Les glucides dans l'alimentation animale
 - 1.1.2. Classification des hydrates de carbone
 - 1.1.3. Processus de digestion
 - 1.1.4. Fibres et digestion des fibres
 - 1.1.5. Facteurs affectant l'utilisation des fibres
 - 1.1.6. Fonction physique des fibres
- 1.2. Métabolisme des glucides
 - 1.2.1. Sort métabolique des glucides
 - 1.2.2. Glycolyse, glycogénolyse, glycogénèse et gluconéogenèse
 - 1.2.3. Cycle du pentose phosphate
 - 1.2.4. Cycle de Krebs
- 1.3. Lipides
 - 1.3.1. Classification des lipides
 - 1.3.2. Fonctions des lipides
 - 1.3.3. Acides gras
 - 1.3.4. Digestion et absorption des graisses
 - 1.3.5. Facteurs affectant la digestion des lipides
- 1.4. Métabolisme des lipides
 - 1.4.1. Sort métabolique des lipides
 - 1.4.2. Énergie provenant du métabolisme des graisses
 - 1.4.3. Rancissement oxydatif
 - 1.4.4. Acides gras essentiels
 - 1.4.5. Problèmes de métabolisme des lipides
- 1.5. Le métabolisme énergétique
 - 1.5.1. Mesure de la réaction thermique
 - 1.5.2. Le partage biologique de l'énergie
 - 1.5.3. Amélioration calorique des nutriments
 - 1.5.4. Bilan énergétique
 - 1.5.5. Facteurs environnementaux influençant les besoins énergétiques
 - 1.5.6. Caractéristiques des carences et des excès énergétiques
- 1.6. Protéines
 - 1.6.1. Classification des protéines
 - 1.6.2. Fonctions de la protéine
 - 1.6.3. Digestion et absorption des protéines
 - 1.6.4. Facteurs affectant la digestion des protéines
 - 1.6.5. Classification nutritionnelle des acides aminés pour les volailles et les porcs
- 1.7. Métabolisme des protéines chez les volailles et les porcs
 - 1.7.1. Le devenir métabolique des protéines
 - 1.7.2. Gluconéogenèse et dégradation des acides aminés
 - 1.7.3. Excrétion de l'azote et synthèse de l'acide urique
 - 1.7.4. Déséquilibre des acides aminés et coût énergétique du métabolisme protéique
 - 1.7.5. Interactions entre acides aminés
- 1.8. Vitamines et minéraux
 - 1.8.1. Classification des vitamines
 - 1.8.2. Besoins en vitamines des volailles et des porcs
 - 1.8.3. Carences en vitamines
 - 1.8.4. Macro- et micro-minéraux
 - 1.8.5. Interaction entre minéraux
 - 1.8.6. Chélates organiques
- 1.9. Métabolisme des vitamines et des minéraux
 - 1.9.1. Interdépendance des vitamines
 - 1.9.2. Carences en vitamines et toxicité
 - 1.9.3. Choline
 - 1.9.4. Métabolisme du calcium et du phosphore
 - 1.9.5. Équilibre électrolytique
- 1.10. L'eau: le nutriment oublié
 - 1.10.1. Principales fonctions de l'eau
 - 1.10.2. Distribution de l'eau dans le corps
 - 1.10.3. Sources d'eau
 - 1.10.4. Facteurs influant sur les besoins en eau
 - 1.10.5. Besoins en eau
 - 1.10.6. Exigences de qualité de l'eau potable



Module 2. Physiologie de la croissance

- 2.1. Poulets de chair, programmes d'alimentation et besoins nutritionnels
 - 2.1.1. Évolution génétique et modification des besoins nutritionnels
 - 2.1.2. Programmes d'alimentation
 - 2.1.3. Besoins nutritionnels des principales lignées génétiques
 - 2.1.4. Nutrition en fonction du sexe
 - 2.1.5. Stratégies nutritionnelles pour réduire l'impact environnemental
- 2.2. Aliments spéciaux pour les poulets de chair
 - 2.2.1. Transport des aliments (du couvoir à la ferme)
 - 2.2.2. Aliment pré-initiateur
 - 2.2.3. Alimentation de finissage
- 2.3. Stratégies nutritionnelles pour améliorer la qualité des carcasses de poulet
 - 2.3.1. Mode de production: carcasse ou découpe de poulet
 - 2.3.2. Programme d'alimentation pour les poulets découpés
 - 2.3.3. Ajustements nutritionnels pour un rendement du blanc de poulet
 - 2.3.4. Stratégies pour garantir la qualité des carcasses fraîches ou réfrigérées
- 2.4. Poulettes, programmes d'alimentation et besoins nutritionnels
 - 2.4.1. Programme nutritionnel en fonction de l'âge et des performances
 - 2.4.2. Spécifications nutritionnelles des régimes pour les poules
 - 2.4.3. Facteurs affectant les performances et l'optimisation de l'apport en nutriments
 - 2.4.4. Régime alimentaire pré-ponte
- 2.5. Pourquoi un régime pré-ponte?
 - 2.5.1. Période d'approvisionnement
 - 2.5.2. Profil nutritionnel du régime de pré-ponte?
 - 2.5.3. Le calcium et le phosphore dans le régime alimentaire de pré-ponte
- 2.6. Les pondeuses, les programmes d'alimentation et les besoins nutritionnels
 - 2.6.1. Étapes et caractéristiques de ponte
 - 2.6.2. Programme d'alimentation par étapes
 - 2.6.3. Besoins nutritionnels
 - 2.6.4. Modes de consommation
 - 2.6.5. Texture alimentaire
 - 2.6.6. Taille de œuf

- 2.7. Nutrition et qualité de la coquille d'œuf
 - 2.7.1. Importance de la qualité de la coquille
 - 2.7.2. Formation de la coquille
 - 2.7.3. Facteurs influençant la bonne qualité de la coquille
 - 2.7.4. Stratégies nutritionnelles et additives pour préserver la qualité de la coquille
 - 2.7.5. Matrice de coupe, programmes d'alimentation et besoins nutritionnels
 - 2.7.6. Les étapes du développement de l'éleveur de poulets de chair
 - 2.7.7. Programme d'alimentation des poules
 - 2.7.8. Besoins nutritionnels des poules
 - 2.7.9. Besoins nutritionnels des poules reproductrices adultes
 - 2.7.10. Nutrition des mâles
 - 2.7.11. Nutrition et éclosion
- 2.8. Stratégies nutritionnelles et additives pour la santé intestinale des volailles
 - 2.8.1. Importance de la santé et de l'intégrité de l'intestin
 - 2.8.2. Défis sanitaires pour la santé et l'intégrité de l'intestin
 - 2.8.3. Stratégies nutritionnelles pour préserver la santé intestinale
 - 2.8.4. Additifs et programmes pour la santé intestinale
- 2.9. Stress calorique et stratégies nutritionnelles
 - 2.9.1. Fisiología del estrés calórico
 - 2.9.2. Nutrition et production de chaleur endogène
 - 2.9.3. Équilibre électrolytique
 - 2.9.4. Mécanismes physiologiques de la dissipation de la chaleur des volailles
 - 2.9.5. Stratégies nutritionnelles pour aider à combattre le stress thermique

Module 3. Additifs pour l'alimentation animale

- 3.1. Définitions et types d'additifs utilisés dans l'alimentation animale
 - 3.1.1. Introduction
 - 3.1.2. Classification des substances additives
 - 3.1.3. Additifs pour qualité
 - 3.1.4. Additifs améliorant les performances
 - 3.1.5. Nutraceutiques
- 3.2. Anticoccidiens et promoteurs de croissance antibiotiques
 - 3.2.1. Types d'anticoccidiens
 - 3.2.2. Programmes anticoccidiens
 - 3.2.3. Promoteurs de croissance antibiotiques et approches d'utilisation
- 3.3. Enzymes
 - 3.3.1. Phytases
 - 3.3.2. Carbohydrases
 - 3.3.3. Protéases
 - 3.3.4. Bêta-mannanase
- 3.4. Antifongiques et de mycotoxines
 - 3.4.1. Importance de la contamination fongique
 - 3.4.2. Types de champignons contaminant les céréales
 - 3.4.3. Substances à activité antifongique
 - 3.4.4. Que sont les mycotoxines?
 - 3.4.5. Types de mycotoxines
 - 3.4.6. Types de pièges
- 3.5. Acidifiants et acides organiques
 - 3.5.1. Objectifs et approches de l'utilisation des acidifiants des volailles et des porcs
 - 3.5.2. Types d'acidifiants
 - 3.5.3. Que sont les acides organiques?
 - 3.5.4. Principaux acides organiques utilisés
 - 3.5.5. Mécanismes d'action
 - 3.5.6. Caractéristiques technologiques des agents acidifiants



- 3.6. Antioxydants et agents pigmentaires
 - 3.6.1. Importance des antioxydants dans l'alimentation animale et la nutrition animale
 - 3.6.2. Antioxydants naturels et synthétiques
 - 3.6.3. Comment fonctionnent les antioxydants
 - 3.6.4. Pigmentation des œufs et du poulet
 - 3.6.5. Sources de pigments
- 3.7. Probiotiques, prébiotiques et symbiotiques
 - 3.7.1. Différences entre probiotique, prébiotique et synbiotique
 - 3.7.2. Types de probiotiques et de prébiotiques
 - 3.7.3. Approches et stratégies d'utilisation
 - 3.7.4. Avantages dans élevage de volailles et de porcs
- 3.8. Produits de contrôle des odeurs
 - 3.8.1. Qualité de l'air et contrôle de l'ammoniac dans les élevages de volailles
 - 3.8.2. La Yucca Shidigera
 - 3.8.3. Contrôle des odeurs dans les élevages porcins
- 3.9. Produits phytogéniques
 - 3.9.1. Que sont les substances phytogéniques?
 - 3.9.2. Types de substances phytogéniques
 - 3.9.3. Les processus par lesquels sont obtenus
 - 3.9.4. Mécanismes d'action
 - 3.9.5. Huiles essentielles
 - 3.9.6. Flavonoïdes
 - 3.9.7. Substances piquantes, saponines, tanins et alcaloïdes
- 3.10. Bactériophages et autres nouvelles technologies
 - 3.10.1. Que sont les bactériophages?
 - 3.10.2. Recommandations d'utilisation
 - 3.10.3. Protéines et peptides bioactifs
 - 3.10.4. Immunoglobulines de l'œuf
 - 3.10.5. Additifs pour la correction des pertes de processus

05 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

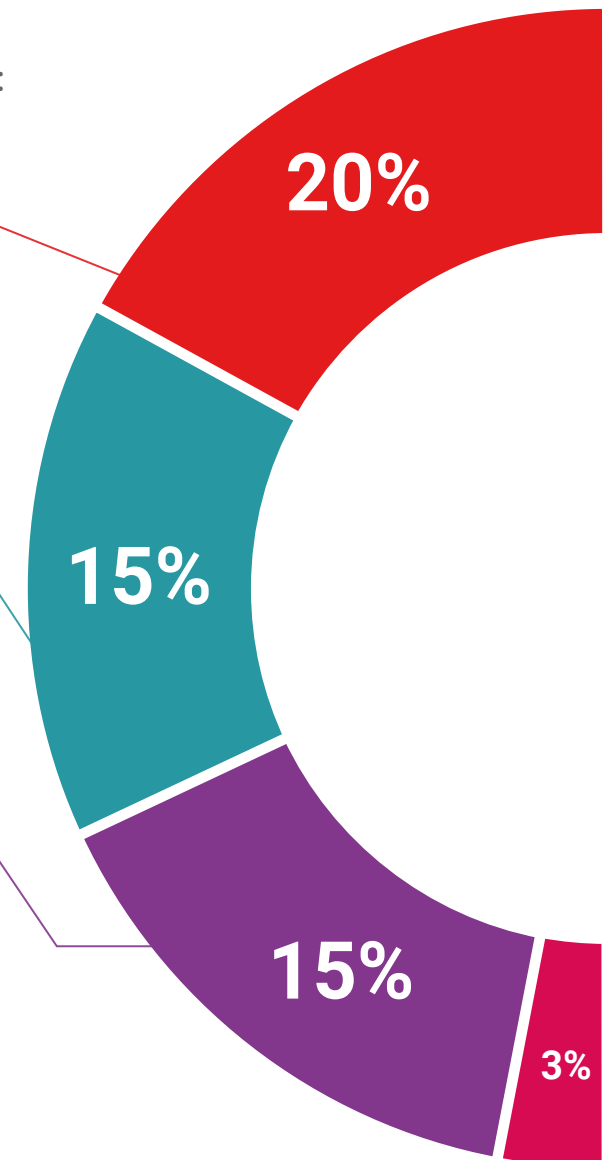
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

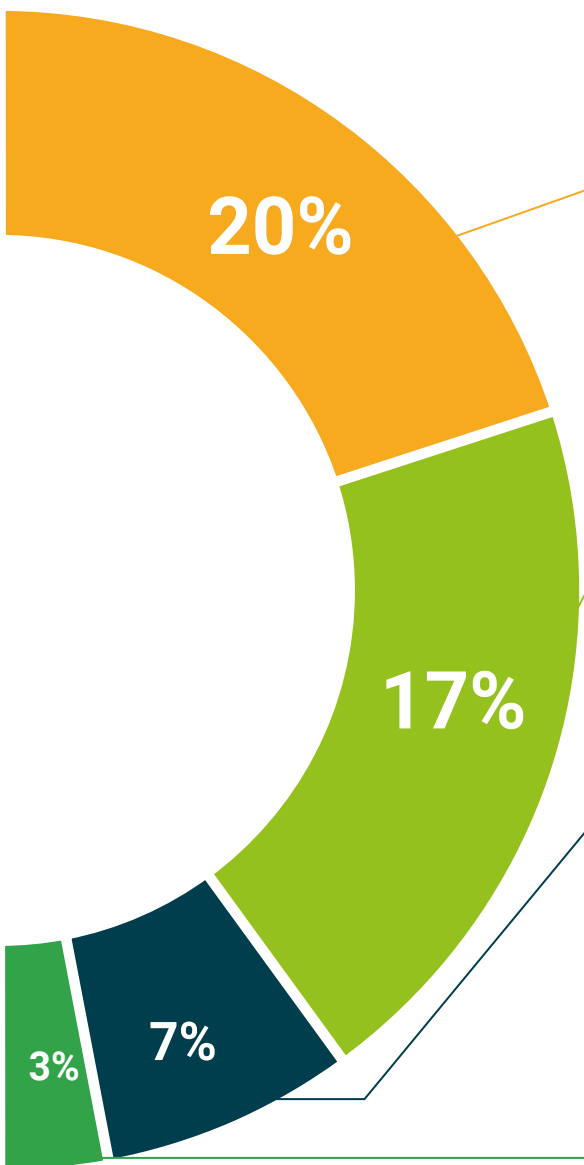
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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.



06 Diplôme

Le Certificat Avancé en Nutrition et Alimentation en Aviculture vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

Complétez ce programme et recevez votre diplôme sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives inutiles”

Ce **Certificat Avancé en Nutrition et Alimentation en Aviculture** 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 Avancé** délivré par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat Avancé en Nutrition et Alimentation en Aviculture**

N.º d'heures officielles: **450 h.**





Certificat Avancé
Nutrition et Alimentation
en Aviculture

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

Certificat Avancé

Nutrition et Alimentation en Aviculture

