

Mastère Spécialisé

Nutrition Clinique





Mastère Spécialisé Nutrition Clinique

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Global University
- » Accréditation: 60 ECTS
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtute.com/fr/nutrition/master/master-nutrition-clinique

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

La Nutrition Clinique est un domaine très important de la médecine, parfois utilisé dans le cadre d'un traitement. Les patients qui ont besoin de ce type de soins sont ceux qui souffrent ou sont prédisposés à des maladies, telles que les maladies digestives, métaboliques ou le surpoids. En ce sens, des professionnels formés dans ce domaine doivent être disponibles pour remplir le rôle de prévention et de traitement des problèmes nutritionnels. Le programme axé sur ce secteur d'activité vise à former des professionnels capables d'évaluer et de calculer les besoins nutritionnels dans des situations de santé et de maladie, à n'importe quel stade du cycle de vie.



Nutrition Facts	
per container	
1 (250g)	
350	% Daily Value*
15%	
13%	
9%	
65%	
43%	
0%	



“

Développez les connaissances et les compétences nécessaires pour travailler dans le domaine de la Nutrition Clinique grâce à un programme intensif”

L'étude de la nutrition et du métabolisme chez l'Homme est devenue plus importante si l'on tient compte du fait que la nutrition contribue à maintenir une bonne santé. En ce sens, la nutrition clinique a développé une approche curative en fournissant une meilleure alimentation selon la pathologie du patient. En plus de cela, elle adopte aussi une approche préventive en fournissant les outils nécessaires pour éviter le développement de certaines maladies.

En ce sens, les nutritionnistes spécialisés dans le domaine clinique font partie d'une équipe multidisciplinaire qui possède des connaissances scientifiques dans leur domaine de compétence, avec des compétences qui leur permettent d'appliquer des soins nutritionnels efficaces à leurs patients. Par conséquent, ils interviennent dans le traitement diététique en tenant compte des besoins physiologiques et/ou pathologiques, ainsi que des habitudes alimentaires, des conditions socio-économiques, religieuses et culturelles, afin de prévenir et de traiter les maladies.

Ce Mastère Spécialisé offre la possibilité d'approfondir et d'actualiser les connaissances en utilisant les dernières technologies éducatives. Il offre une vision globale de la Nutrition Clinique en se concentrant sur les aspects les plus importants et les plus innovants de la nutrition de l'adulte, avec une mise à jour sur la thérapie nutritionnelle des pathologies les plus répandues; ainsi que sur la nutrition en pédiatrie, de la phase intra-utérine à l'adolescence, et sur les maladies dans lesquelles la nutrition joue un rôle très important.

Tout cela dans un format 100 % en ligne, avec de nombreuses ressources audiovisuelles, des lectures complémentaires et des exercices pratiques. De plus, il applique la méthodologie innovante du *Relearning*, basée sur l'apprentissage par la répétition et l'expérience, laissant derrière lui le modèle éducatif conventionnel.

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

- Développement de plus de 100 cas cliniques présentés par des experts en Nutrition
- 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 pour les patients ayant des problèmes d'alimentation
- Guides de pratique clinique sur les différentes pathologies liées à la Nutrition
- Tout cela sera complété par des cours théoriques, des questions à l'expert, des forums de discussion sur des sujets controversés et un travail de réflexion individuel
- Les contenus sont disponibles à partir de tout dispositif fixe ou portable et doté d'une connexion internet



Vous serez formé par des professionnels ayant une grande expérience de la Nutrition Clinique, qui vous guideront tout au long du parcours d'apprentissage"

“ *Une formation créée et dirigée par des professionnels experts en Nutrition Clinique qui font de ce Mastère Spécialisé une opportunité unique de croissance professionnelle*”

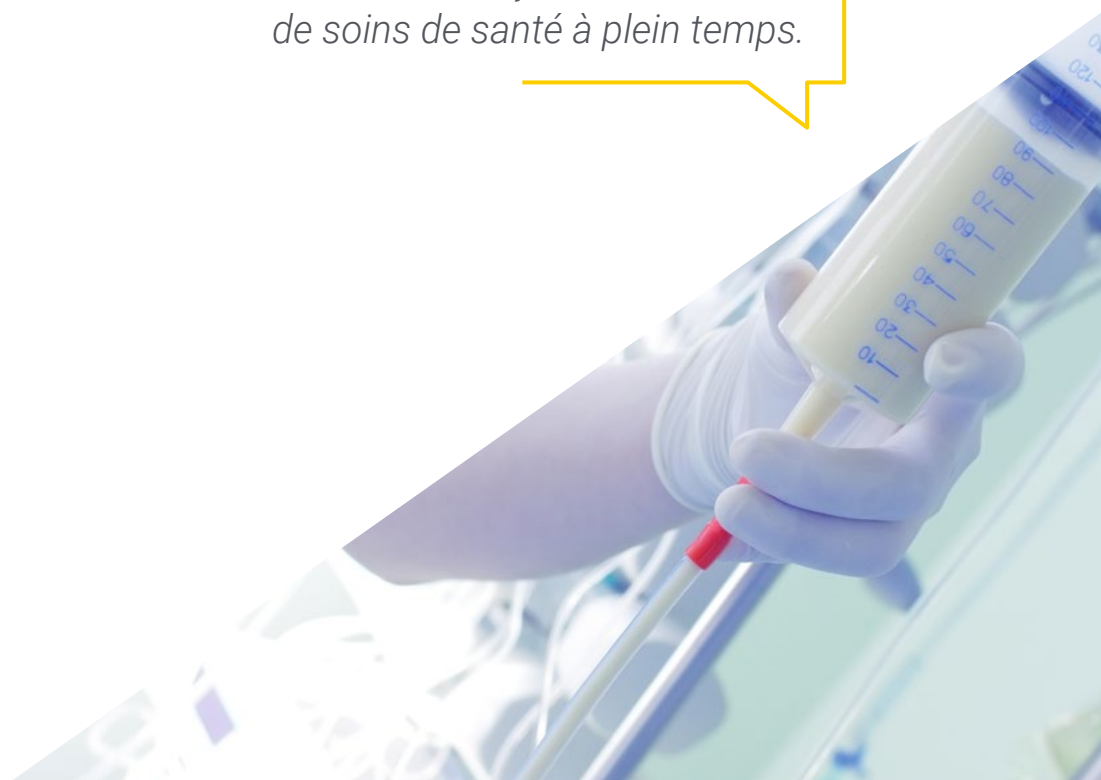
Le programme comprend dans son corps enseignant, des professionnels du secteur qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'universités prestigieuses.

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

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

Avec ce Master, vous pouvez concilier une formation de haute intensité avec votre vie professionnelle et personnelle en atteignant vos objectifs de manière simple et réelle.

Vous pourrez effectuer le Mastère Spécialisé 100% en ligne, en l'adaptant à vos besoins afin de le suivre plus facilement tout en exerçant votre activité de soins de santé à plein temps.



02 Objectifs

Ce Mastère Spécialisé vise à actualiser efficacement les connaissances du nutritionniste en matière de Nutrition Clinique, afin de fournir des soins de qualité, fondés sur les derniers faits scientifiques qui garantissent la sécurité des patients.



“

Ce Mastère Spécialisé en Nutrition Clinique vous permettra d'acquérir les compétences personnelles et professionnelles nécessaires pour jouer un rôle approprié dans toute situation professionnelle dans ce domaine d'intervention”



Objectifs généraux

- ♦ Actualiser les connaissances du nutritionniste sur les nouvelles tendances en matière de nutrition humaine pour la santé ou dans le suivi de pathologie
- ♦ Promouvoir des stratégies de travail basées sur la connaissance pratique des nouvelles tendances en matière de nutrition et leur application aux pathologies de l'enfant et 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 des formations spécifiques
- ♦ Encourager la stimulation professionnelle par la formation continue et la recherche





Objectifs spécifiques

Module 1. Progrès en alimentation

- ♦ Revoir les bases d'une alimentation équilibrée dans les différentes étapes du cycle de vie, ainsi que dans l'exercice physique
- ♦ Évaluer et calculer les besoins nutritionnels de l'individu sain ou malade à n'importe quel stade du cycle de la vie
- ♦ Examiner les nouvelles directives alimentaires, les objectifs nutritionnels et les apports nutritionnels recommandés (ANR)
- ♦ Gérer les bases de données et les tables de composition des aliments
- ♦ Acquérir des compétences pour lire et comprendre le nouvel étiquetage des denrées alimentaires
- ♦ Revoir l'interaction médicament-nutriment et son implication dans la thérapeutique du patient
- ♦ Intégrer les possibilités de la phytothérapie comme traitement adjuvant dans la pratique clinique

Module 2. Tendances actuelles en matière de nutrition

- ♦ Mettre à jour les connaissances en nutriginétique et nutriginomique
- ♦ Identifier la relation entre l'alimentation et l'immunité
- ♦ Approfondir le système circadien en tant que facteur clé de la nutrition
- ♦ Identifier et classer les aliments, les produits alimentaires et les ingrédients alimentaires
- ♦ Examiner la composition chimique des aliments, leurs propriétés physico-chimiques, leur valeur nutritionnelle, leur biodisponibilité, leurs caractéristiques organoleptiques et les modifications qu'ils subissent à la suite de processus technologiques et culinaires
- ♦ Le point sur la composition et les utilisations des nouveaux aliments

- ♦ Évaluer et maintenir des pratiques adéquates en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, en appliquant la législation en vigueur

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

- ♦ 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
- ♦ Prévoir le risque nutritionnel des patients
- ♦ Gérer les différents types d'enquêtes nutritionnelles pour évaluer les apports alimentaires
- ♦ Détecter et évaluer les déviations quantitatives et qualitatives dues à un excès ou à une carence dans l'équilibre nutritionnel
- ♦ Examiner les aspects fondamentaux de la microbiologie, de la parasitologie et de la toxicologie alimentaires liés à la sécurité alimentaire

Module 4. La consultation nutritionnelle

- ♦ Réviser les bases psychologiques et les facteurs biopsychosociaux qui affectent le comportement alimentaire humain
- ♦ Acquérir des compétences de travail en équipe dans laquelle les professionnels liés à l'évaluation diagnostique, au traitement de la diététique et la nutrition sont structurés de manière unie ou multidisciplinaire et interdisciplinaire

- ♦ Connaître les bases du marketing, de l'étude de marché et de la clientèle qu'un cabinet de Nutrition doit gérer
- ♦ Approfondir les techniques d'entretien et de conseils diététiques au patient

Module 5. Alimentation dans la pratique sportive

- ♦ Évaluer et prescrire l'activité physique comme facteur impliqué dans l'état nutritionnel
- ♦ Étudier les derniers développements en matière de physiologie de l'exercice
- ♦ Souligner l'importance d'une bonne hydratation dans toute discipline sportive
- ♦ Connaître les recommandations les plus récentes de l'AMA
- ♦ Traiter les troubles alimentaires courants dans le sport, tels que la vigorexie, l'orthorexie ou l'anorexie

Module 6. Nutrition clinique et diététique hospitalière

- ♦ Approfondir la gestion des unités nutritionnelles hospitalières
- ♦ Distinguer les différents régimes alimentaires de base et thérapeutiques utilisés en milieu hospitalier
- ♦ Étudier les interactions entre les médicaments et les nutriments

Module 7. La nutrition dans les pathologies du système digestif

- ♦ Connaître les différentes altérations au niveau buccal, ainsi que les altérations oesophago-gastriques
- ♦ Aborder la nutrition dans les syndromes post-chirurgicaux
- ♦ Étudier les allergies et intolérances alimentaires courantes ayant des répercussions gastro-intestinales

Module 8. La nutrition dans les maladies endocriniennes et métaboliques

- ♦ Explorer l'étiologie, la nutriginétique et la nutriginomique de l'obésité
- ♦ Étudier en profondeur les avancées dans le domaine du diabète sucré et de l'hypertension

- ♦ Apprendre les traitements endoscopiques et chirurgicaux les plus efficaces pour les maladies endocriniennes-métaboliques
- ♦ Actualiser les connaissances sur les régimes alimentaires et l'obésité

Module 9. La nutrition dans les maladies rénales

- ♦ Explorer les troubles glomérulaires et les tubulopathies
- ♦ Approfondir les insuffisances rénales chroniques

Module 10. La nutrition dans les maladies neurologiques

- ♦ Étudier les troubles de la déglutition
- ♦ Connaître les principales évolutions de la maladie de Parkinson et de la maladie d'Alzheimer
- ♦ Étudier en profondeur les accidents vasculaires cérébraux
- ♦ Approfondir les maladies neuromusculaires invalidantes

Module 11. La nutrition dans des situations particulières

- ♦ Explorer la nutrition dans le contexte du stress métabolique
- ♦ Élargir les connaissances concernant le traitement des patients en oncologie
- ♦ Comprendre le rôle de la nutrition dans les maladies immunitaires

Module 12. La nutrition dans les maladies carencielles

- ♦ Étudier la malnutrition en milieu hospitalier et les cycles de jeûne
- ♦ Définir un cadre d'action pour l'anémie et l'hémochromatose
- ♦ Approfondir la relation entre le régime alimentaire et les maladies bucco-dentaires

Module 13. Nutrition artificielle chez l'adulte

- ♦ Distinguer la nutrition entérale de la nutrition parentérale et leurs principales caractéristiques
- ♦ Connaître les progrès de la nutrition artificielle à domicile

Module 14. Physiologie de la nutrition de l'enfant

- ♦ Appliquer les sciences de l'alimentation et de la nutrition à la pratique de la diététique pour les enfants
- ♦ Mettre à jour les différentes méthodes pédagogiques d'application dans les sciences de la santé, ainsi que les techniques de communication applicables à l'alimentation et à la nutrition humaine avec une attention particulière pour la population des enfants et des adolescents
- ♦ Réfléchir à l'utilité de la cantine scolaire en tant que vecteur éducatif
- ♦ Réviser les connaissances de la physiologie et de la nutrition dans les différentes étapes du développement de l'enfant
- ♦ Analyser les implications de l'alimentation dans le processus de croissance, dans la prévention et le traitement de différentes pathologies de l'enfance
- ♦ Identifier les répercussions de l'alimentation de la femme enceinte et allaitante sur la croissance intra-utérine et l'évolution du nouveau-né et du nourrisson
- ♦ Décrire les besoins nutritionnels au cours des différentes étapes de l'enfance
- ♦ Appliquer les connaissances acquises sur l'évaluation nutritionnelle en pédiatrie

Module 15. Nutrition artificielle en pédiatrie

- ♦ Explorer les généralités de la nutrition entérale et parentérale en pédiatrie
- ♦ Étudier les compléments nutritionnels comme soutien au régime conventionnel
- ♦ Comprendre le rôle des probiotiques et les prébiotiques dans la nutrition infantile

Module 16. Malnutrition chez l'enfant

- ♦ Élaborer des plans de prévention de la malnutrition infantile
- ♦ Traiter les carences en vitamines et en oligo-éléments à l'aide de méthodes de traitement modernes
- ♦ Approfondir la prévention et le traitement nutritionnel de l'obésité infantile
- ♦ Connaître les aspects psychosociaux les plus pertinents de la malnutrition

Module 17. Nutrition et pathologies de l'enfance

- ♦ Étudier le rôle de la nutrition dans les diverses pathologies immunitaires
- ♦ Approfondir les difficultés et les troubles alimentaires chez les enfants
- ♦ Aborder les troubles courants tels que la boulimie et l'anorexie
- ♦ Approfondir l'alimentation des enfants autistes, diabétiques, oncologiques ou atteints de pathologies osseuses



*Devenez un professionnel
en approfondissant vos
connaissances dans ce
domaine d'étude passionnant"*

03

Compétences

Après avoir réussi les évaluations du Master, le nutritionniste aura acquis les compétences professionnelles nécessaires à une pratique de qualité actualisée, fondée sur les derniers faits scientifiques.





“

A l'issue de ce programme, vous serez en mesure d'assimiler et d'utiliser les méthodes et stratégies nécessaires pour fournir des conseils nutritionnels de qualité"



Compétences générales

- Posséder et comprendre des connaissances qui fournissent une base ou une opportunité d'originalité dans le développement et/ou l'application d'idées, souvent dans un contexte de recherche
- Appliquer les connaissances acquises et les compétences en matière de résolution de problèmes dans des environnements nouveaux ou dans des contextes plus larges (ou multidisciplinaires) liés à leur domaine d'étude
- Intégrer les connaissances et gérer la complexité de la formulation de jugements sur la base d'informations incomplètes ou limitées, y compris les réflexions sur les responsabilités sociales et éthiques associées à l'application des connaissances et jugements
- Communiquer ses conclusions, ainsi que les connaissances et les raisons ultimes qui les justifient, à des publics spécialisés et non spécialisés, de manière claire et sans ambiguïté
- Acquérir les compétences d'apprentissage qui permettront de poursuivre des études de manière largement autodirigée ou autonome



Préparez-vous à la réussite grâce à ce programme qui vous permettra de vous développer dans le domaine de la Nutrition Clinique"





Compétences spécifiques

- Décrire une alimentation équilibrée dans les différentes étapes du cycle de vie, ainsi que dans l'exercice physique
- Comparer les besoins nutritionnels en soins de santé et traitement de maladie à n'importe quel stade du cycle de vie
- Déterminer les objectifs nutritionnels et les apports nutritionnels recommandés (ANR)
- Développer des compétences dans la lecture et la compréhension de l'étiquetage des aliments
- Concevoir un plan alimentaire utilisant la phytothérapie comme traitement adjuvant
- Questionner les différentes méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel
- Interpréter toutes les données de l'évaluation nutritionnelle du patient
- Développer des pratiques d'hygiène alimentaire basées sur la législation en vigueur
- Concevoir un traitement diététique des pathologies de la cavité buccale chez l'adulte, en accordant une attention particulière aux altérations sensorielles et aux mucosités
- Indiquer le traitement pour la prise en charge des patients ayant des problèmes de déglutition
- Apprendre la gestion diététique des adultes souffrant d'insuffisance rénale chronique et sous dialyse
- Déterminer le rôle du microbiote intestinal et ses implications dans les pathologies
- Appliquer les différentes techniques et produits de soutien nutritionnel de base et avancé liés à la nutrition des patients
- Examiner les patients présentant un risque nutritionnel ou une malnutrition
- Observer et identifier l'obésité, déterminer son traitement diététique ou chirurgical
- Décrire le régime DASH et le prescrire comme traitement des maladies cardiovasculaires
- Déterminer la prise en charge diététique des patients présentant une pathologie neuromusculaire invalidante et des accidents vasculaires cérébraux
- Analyser l'importance de la nutrition dans le processus de croissance de l'enfant
- Questionner les besoins nutritionnels aux différents stades de l'enfance
- Déterminer le calcul des besoins et des risques alimentaires des enfants et des adolescents sportifs
- Décrire les tendances actuelles en matière de nutrition des nouveau-nés
- Décrire le fonctionnement des banques de lait
- Dépister les nourrissons à risque nutritionnel en vue d'un soutien spécifique
- Concevoir un plan d'évaluation et de suivi des nourrissons bénéficiant d'un soutien nutritionnel
- Analyser les différences entre les aliments probiotiques et prébiotiques et leur application dans la petite enfance
- Développer un soutien nutritionnel correct pour les enfants souffrant de malnutrition
- Décrire l'étiologie, les répercussions et le traitement de l'obésité infantile
- Aborder les aspects psychologiques et physiologiques impliqués dans les troubles de l'alimentation chez les jeunes enfants
- Déterminer la gestion diététique correcte de l'enfant diabétique
- Analyser et déterminer le soutien nutritionnel des enfants oncologiques dans les différentes phases de la maladie

04

Direction de la formation

Le corps enseignant du Mastère Spécialisé en Nutrition Clinique, est constitué de professionnels de renom, ayant des années d'expérience dans l'enseignement et qui s'engage à donner un élan à votre carrière. À cette fin, ils ont développé ce Mastère Spécialisé avec les dernières mises à jour dans le domaine et qui vous permettront d'accroître vos compétences dans ce secteur.





“

Apprenez des meilleurs professionnels et devenez vous-même un professionnel performant"

Director Invitado Internacional

Le Docteur Sumantra Ray est un spécialiste de la **Nutrition** internationalement reconnu et ses principaux domaines d'intérêt sont l'**Éducation Nutritionnelle dans les Systèmes de Santé** et la **Prévention des Maladies Cardiovasculaires**. Fort de son expérience exceptionnelle dans ce domaine de la santé, il a été consultant en mission spéciale pour la **Direction de la Nutrition** au siège de l'**Organisation Mondiale de la Santé** à Genève. Il a également travaillé comme **Directeur de la Recherche** sur la Sécurité Alimentaire, la Santé et la Société à la Faculté des Sciences Humaines et Sociales de l'Université de Cambridge.

Pour son engagement continu dans la diffusion d'habitudes **Alimentaires** saines, il a reçu le **prix Josephine Lansdell** de la British Medical Association. Cette reconnaissance a notamment souligné ses contributions dans le domaine de la nutrition et de la **Prévention Cardiovasculaire**. En tant qu'expert international, il a également participé à un programme de travail sur l'**Alimentation, la Nutrition et l'Éducation** en Inde, dirigé par l'Université de Cambridge et financé par le Fonds de Recherche sur les Défis Globaux du Royaume-Uni.

Les recherches du Docteur Sumantra Ray sont de premier plan au niveau mondial et se concentrent sur la **sécurité alimentaire mondiale** en tant qu'aspect fondamental du développement sociétal. En outre, il a démontré ses qualités de dirigeant en tant que **Scientifique Clinicien Senior au Conseil de la Recherche Médicale**, en se concentrant sur des études sur la **Nutrition et la Santé Vasculaire**. À ce titre, il a dirigé une installation de médecine expérimentale consacrée aux études sur la **Nutrition Humaine**.

Au cours de sa carrière, il est l'auteur de plus de **200 publications scientifiques** et a rédigé l'**Oxford Handbook of Clinical and Health Research**, conçu pour renforcer les compétences en recherche fondamentale des professionnels de la santé dans le monde entier. À cet égard, il a fait part de ses découvertes scientifiques lors de nombreux exposés et conférences auxquels il a participé dans différents pays.



Dr Ray, Sumantra

- Directeur del Servicio de Cuidados Paliativos - Hospital New York Presbyterian
- Especialista en Cuidados Paliativos en el Massachusetts General Hospital
- Profesor de Medicina en Harvard Medical School
- Graduado en Química por la Universidad de Boston
- Profesor asociado del Departamento de Medicina de la Universidad de Columbia

“

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

Direction



Mme Auni3n Lavar3as, Mar3a Eugenia

- ♦ Pharmacienne et Sp3cialiste en Nutrition Clinique
- ♦ Auteure de l'ouvrage de r3f3rence dans le domaine de la Nutrition Clinique «Gestion Di3t3tique du Surpoids en Pharmacie» (Editorial M3dica Panamericana)
- ♦ Pharmacienne ayant une grande exp3rience dans le secteur public et priv3
- ♦ Pharmacienne en chef de Farmacia Valence
- ♦ Assistante en Pharmacie chez Boots, d3taillant britannique de produits pharmaceutiques, de sant3 et de beaut3
- ♦ Licence en Pharmacie en Sciences et Technologies Alimentaire Universit3 de Valence
- ♦ Direction du Cours Universitaire "Dermocosm3tique en Pharmacie"



05

Structure et contenu

La structure du programme a été conçue par une équipe de professionnels connaissant les implications de la formation en Nutrition basée sur la pratique clinique, conscients de la pertinence de la formation actuelle et engagés dans un enseignement de qualité et utilisant les nouvelles technologies éducatives.





“

Le Master en Nutrition Clinique propose le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché”

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, chimiques et 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 fonction immunitaire
- 2.4. Régulation physiologique de l'alimentation Appétit et satiété
- 2.5. Nutrition et rythme circadien. Le temps est la clé



Module 3. Évaluation de l'état nutritionnel et du régime alimentaire Mise en œuvre 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. La consultation nutritionnelle

- 4.1. Comment préparer une consultation nutritionnelle
 - 4.1.1. Étude de marché et de la concurrence
 - 4.1.2. Clientèle
 - 4.1.3. Marketing Réseaux sociaux
- 4.2. Psychologie et alimentation
 - 4.2.1. Aspects psychosociaux affectant le comportement alimentaire
 - 4.2.2. Techniques d'entretien
 - 4.2.3. Conseils diététiques
 - 4.2.4. Gestion du stress
 - 4.2.5. Éducation nutritionnelle les enfants et les adultes

Module 5. Alimentation dans la pratique sportive

- 5.1. Physiologie de l'exercice
- 5.2. Adaptation physiologique à différents types d'exercices
- 5.3. Adaptation métabolique à l'exercice Réglementation et contrôle
- 5.4. Évaluation des besoins énergétiques et du statut nutritionnel de l'athlète
- 5.5. Évaluation de la capacité physique de l'athlète
- 5.6. La nutrition dans les différentes phases de la pratique sportive
 - 5.6.1. Pré-compétitif
 - 5.6.2. Pendant
 - 5.6.3. Après la compétition
- 5.7. Hydratation
 - 5.7.1. Réglementation et besoins
 - 5.7.2. Types de boissons
- 5.8. Planification diététique adaptée aux activités sportives
- 5.9. Les aides ergogéniques
 - 5.9.1. Recommandations de l'AMA
- 5.10. La nutrition dans la récupération des blessures sportives
- 5.11. Troubles psychologiques liés à la pratique du sport
 - 5.11.1. Troubles du comportement alimentaire : vigorexie, orthorexie, anorexie
 - 5.11.2. Fatigue du surentraînement
 - 5.11.3. La triade de l'athlète féminine
- 5.12. Le rôle de l'entraîneur dans la performance sportive

Module 6. Nutrition clinique et diététique hospitalière

- 6.1. Gestion des unités de nutrition hospitalière
 - 6.1.1. L'alimentation en milieu hospitalier
 - 6.1.2. Sécurité alimentaire dans les hôpitaux
 - 6.1.3. Organisation des cuisines d'hôpitaux
 - 6.1.4. Planification et gestion des régimes alimentaires hospitaliers. Ensemble des régimes disponibles en centre hospitalier
- 6.2. Régimes alimentaires de base hospitalier
 - 6.2.1. Régime de base des adultes
 - 6.2.2. Régime basal pédiatrique
 - 6.2.3. Régime ovo-lacto-végétarien et végétalien
 - 6.2.4. Régime alimentaire adapté à la culture
- 6.3. Régimes thérapeutiques hospitaliers
 - 6.3.1. Unification des régimes alimentaires et menus personnalisés
- 6.4. Interaction bidirectionnelle entre les médicaments et les nutriments

Module 7. La nutrition dans les pathologies du système digestif

- 7.1. La nutrition dans les troubles buccodentaires
 - 7.1.1. Le goût
 - 7.1.2. Salivation
 - 7.1.3. Mucosite
- 7.2. Nutrition dans les troubles œsophago-gastriques
 - 7.2.1. Reflux gastro-œsophagien
 - 7.2.2. Ulcères gastriques
 - 7.2.3. Dysphagies
- 7.3. Nutrition dans les syndromes postchirurgicaux
 - 7.3.1. Chirurgie gastrique
 - 7.3.2. Intestin court
- 7.4. La nutrition dans les troubles de la fonction intestinale
 - 7.4.1. Constipation
 - 7.4.2. Diarrhée
- 7.5. Nutrition dans les Syndromes de mal absorption

- 7.6. Nutrition dans la pathologie colique
 - 7.6.1. Côlon irritable
 - 7.6.2. Diverticulose
- 7.7. La nutrition dans les Maladies Inflammatoires de l'Intestin (MII)
- 7.8. Allergies et intolérances alimentaires les plus courantes ayant des répercussions gastrointestinales
- 7.9. Nutrition dans les hépatopathies
 - 7.9.1. Hypertension portale
 - 7.9.2. Encéphalopathie hépatique
 - 7.9.3. Transplantation hépatique
- 7.10. La nutrition dans la pathologie biliaire Lithiase biliaire
- 7.11. Nutrition dans les pancréatopathies
 - 7.11.1. Pancréatite aiguë
 - 7.11.2. Pancréatite chronique

Module 8. La nutrition dans les maladies endocriniennes et métaboliques

- 8.1. Dyslipidémie et artériosclérose
- 8.2. Diabète *Mellitus*
- 8.3. Hypertension et maladies cardiovasculaires
- 8.4. Obésité
 - 8.4.1. Étiologie Nutrigénétique et nutriginomique
 - 8.4.2. Physiopathologie de l'obésité
 - 8.4.3. Diagnostic de la maladie et de ses comorbidités
 - 8.4.4. Équipe multidisciplinaire dans le traitement de l'obésité
 - 8.4.5. Traitement diététique Possibilités thérapeutiques
 - 8.4.6. Traitement pharmacologique Nouveaux médicaments
 - 8.4.7. Traitement psychologique
 - 8.4.7.1. Modèles d'intervention
 - 8.4.7.2. Traitement des troubles alimentaires associés
 - 8.4.8. Traitements chirurgicaux
 - 8.4.8.1. Indications
 - 8.4.8.2. Techniques

- 8.4.8.3. Complications
- 8.4.8.4. Gestion du régime alimentaire
- 8.4.8.5. La chirurgie métabolique
- 8.4.9. Traitements endoscopiques
 - 8.4.9.1. Indications
 - 8.4.9.2. Techniques
 - 8.4.9.3. Complications
 - 8.4.9.4. Gestion diététique du patient
- 8.4.10. L'activité physique dans l'obésité
 - 8.4.10.1. Évaluation de la capacité fonctionnelle et de l'activité du patient
 - 8.4.10.2. Stratégies de prévention par l'activité
 - 8.4.10.3. Intervention dans le traitement de la maladie et des pathologies associées
- 8.4.11. Mise à jour des études sur l'alimentation et l'obésité
- 8.4.12. Stratégies d'intervention nationales et internationales pour le contrôle et la prévention de l'obésité

Module 9. La nutrition dans les maladies rénales

- 9.1. Troubles glomérulaires et tubulopathies
- 9.2. Insuffisance rénale chronique et pré dialyse
- 9.3. Insuffisance rénale chronique et dialyse
- 9.4. La goutte et l'hyperuricémie

Module 10. La nutrition dans les maladies neurologiques

- 10.1. Troubles de la déglutition
- 10.2. Affections neuromusculaires invalidantes
- 10.3. Accident Vasculaire Cérébral
- 10.4. La maladie de Parkinson
- 10.5. Alzheimer

Module 11. La nutrition dans des situations particulières

- 11.1. La nutrition dans les situations de stress métabolique
 - 11.1.1. Sepsis
 - 11.1.2. Polytraumatisme
 - 11.1.3. Brûlures
 - 11.1.4. Patient transplanté
- 11.2. La nutrition chez le patient en oncologie avec:
 - 11.2.1. Traitement chirurgical
 - 11.2.2. Traitement par chimiothérapie
 - 11.2.3. Traitement radiothérapeutique
 - 11.2.4. Transplantation de moelle osseuse
- 11.3. Maladies d'origine immunitaire
 - 11.3.1. Syndrome d'immunodéficience acquise

Module 12. La nutrition dans les maladies carencielles

- 12.1. Malnutrition
 - 12.1.1. Malnutrition hospitalière
 - 12.1.2. Le cycle de jeûne et de réalimentation
- 12.2. Anémie Hémochromatose
- 12.3. Carences en vitamines
- 12.4. Ostéoporose
- 12.5. Les maladies buccodentaires et leur relation avec le régime alimentaire

Module 13. Nutrition artificielle chez l'adulte

- 13.1. Nutrition entérale
- 13.2. Nutrition parentérale
- 13.3. Nutrition artificielle à domicile
- 13.4. Nutrition orale adaptée

Module 14. Physiologie de la nutrition de l'enfant

- 14.1. Influence de l'alimentation sur la croissance et le développement
- 14.2. Besoins nutritionnels dans les différentes étapes de l'enfance
- 14.3. Évaluation nutritionnelle de l'enfant
- 14.4. Évaluation et recommandations de l'activité physique
- 14.5. Nutrition pendant la grossesse et son impact sur le nouveau-né
- 14.6. Tendances actuelles de la nutrition du nouveau-né prématuré
- 14.7. Nutrition de la femme allaitante et son impact sur le nourrisson
- 1.8. Alimentation du nourrisson présentant un retard de croissance intra-utérin Implications les maladies métaboliques
- 14.9. Allaitement maternel
 - 14.9.1. Le lait humain comme aliment fonctionnel
 - 14.9.2. Processus de synthèse et sécrétion du lait
 - 14.9.3. Bases pour sa promotion
- 14.10. Banques de lait humain
 - 14.10.1. Fonctionnement et indications du lait de la banque
- 14.11. Concept et caractéristiques des préparations utilisées dans l'alimentation des nourrissons
- 14.12. La transition vers une alimentation diversifiée Alimentation complémentaire au cours de la première année de vie
- 14.13. Alimentation du nourrisson de 1 à 3 ans
- 14.14. Alimentation pendant la phase de croissance stable. Nutrition de l'enfant scolarisé
- 14.15. Alimentation des adolescents Facteurs de risque nutritionnel
- 14.16. Nutrition de l'enfant et de l'adolescent sportif
- 14.17. Autres modèles alimentaires pour les enfants et les adolescents. Influences culturelles, sociales et religieuses sur l'alimentation des enfants
- 14.18. Prévention des maladies d'origine nutritionnelle dès l'enfance. Objectifs et directives

Module 15. Nutrition artificielle en pédiatrie

- 15.1. Concept de thérapie nutritionnelle
 - 15.1.1. Évaluation du patient nécessitant un soutien nutritionnel
 - 15.1.2. Indications
- 15.2. Informations générales sur la nutrition entérale et parentérale
- 15.3. Produits diététiques utilisés chez les enfants malades ou ayant des besoins particuliers
- 15.4. Mise en place et suivi des patients avec un soutien nutritionnel
 - 15.4.1. Patient dans un état critique
 - 15.4.2. Patient avec une pathologie neurologique
- 15.5. Nutrition artificielle à domicile
- 15.6. Compléments alimentaires comme soutien au régime conventionnel
- 15.7. Probiotiques et prébiotiques dans l'alimentation de l'enfant

Module 16. Malnutrition chez l'enfant

- 16.1. Malnutrition chez l'enfant et dénutrition
 - 16.1.1. Aspects psychosociaux
 - 16.1.2. Évaluation pédiatrique
 - 16.1.3. Traitement et suivi
- 16.2. Anémies nutritionnelles
 - 16.2.1. Autres anémies nutritionnelles de l'enfance
- 16.3. Carences en vitamines et oligoéléments
 - 16.3.1. Vitamines
 - 16.3.2. Oligoéléments
 - 16.3.3. Détection et traitement
- 16.4. Les graisses dans l'alimentation de l'enfant
 - 16.4.1. Acides gras essentiels
- 16.5. Obésité chez l'enfant
 - 16.5.1. Prévention
 - 16.5.2. Impact de l'obésité chez l'enfant
 - 16.5.3. Traitement nutritionnel



Module 17. Nutrition et pathologies de l'enfance

- 17.1. Nutrition de l'enfant atteint d'une pathologie orale
- 17.2. Nutrition en situation de diarrhée aiguë
- 17.3. Nutrition du nourrisson et de l'enfant atteint de reflux gastro-œsophagien
- 17.4. Nutrition de l'enfant atteint de la maladie cœliaque
- 17.5. Nutrition de l'enfant atteint d'une maladie inflammatoire intestinale
- 17.6. La nutrition chez l'enfant présentant un syndrome de malabsorption digestive
- 17.7. Nutrition de l'enfant constipé
- 17.8. Nutrition de l'enfant atteint d'une maladie du foie
- 17.9. Difficultés et troubles de l'alimentation chez l'enfant.
 - 17.9.1. Aspects physiologiques
 - 17.9.2. Aspects psychologiques
- 17.10. Troubles du comportement alimentaire
 - 17.10.1. Anorexie
 - 17.10.2. Boulimie
 - 17.10.3. Autres
- 17.11. Erreurs innées du métabolisme
 - 17.11.1. Base pour son traitement diététique
- 17.12. Nutrition dans les dyslipidémies
- 17.13. Nutrition de l'enfant diabétique
- 17.14. Nutrition de l'enfant autiste
- 17.15. Nutrition de l'enfant atteint de cancer
- 17.16. Nutrition de l'enfant atteint d'une pathologie pulmonaire chronique
- 17.17. Nutrition de l'enfant atteint de néphropathie
- 17.18. Nutrition de l'enfant présentant une allergie et/ou une intolérance alimentaire
- 17.19. Nutrition dans l'enfance et pathologie osseuse

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 nécessitent la mémorisation"

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation donnée, que devrait faire un 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 spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, vous pouvez faire 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 réelle, en essayant de recréer les conditions 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. Elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard en 1924”

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

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 d'évaluation de situations réelles et d'application des connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques ce qui permet de mieux s'intégrer de la connaissance dans la pratique clinique.
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.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort fourni devient un stimulus très important pour l'étudiant, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps consacré à travailler les cours.



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 nutritionniste apprendra à travers des cas réels et la résolution de situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe qui facilitent l'apprentissage immersif.



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 préparé plus de 45 000 nutritionnistes avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques. 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 se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). Par conséquent, nous combinons 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 spécifiquement par les spécialistes qui enseignent le programme, de sorte 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 en vidéo

À TECH, nous vous rapprochons des dernières techniques, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures de conseil nutritionnel. Tout cela, avec la plus grande rigueur, expliqué et détaillé pour contribuer à l'assimilation et à la compréhension de l'étudiant. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



Résumés interactifs

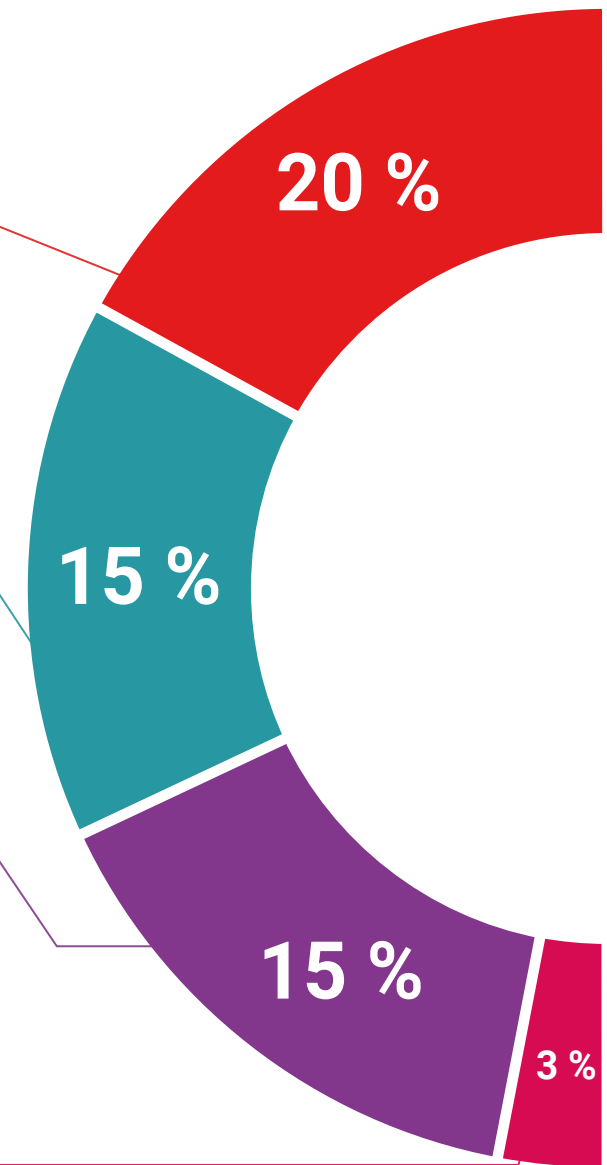
L'équipe TECH présente les contenus de manière attrayante et dynamique par des capsules multimédias qui comprennent des audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de renforcer les connaissances.

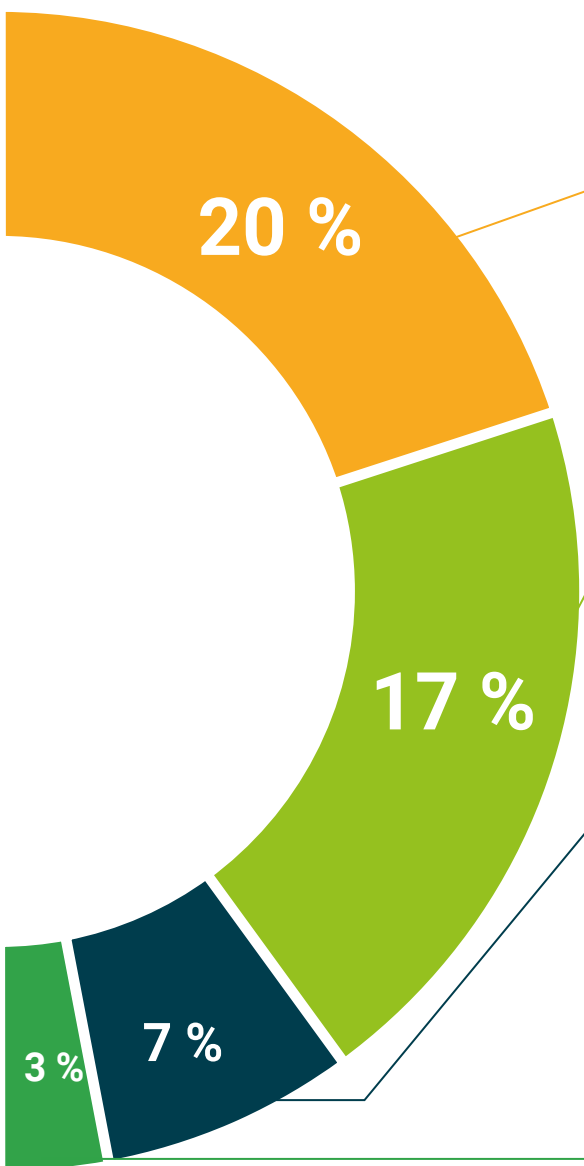
Ce système unique de formation à la présentation de contenus multimédias a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Clinique vous garantit, en plus d'une formation des plus rigoureuses et actualisées, l'accès à un diplôme de Mastère Spécialisé délivré par TECH Global University.



“

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

Ce programme vous permettra d'obtenir votre diplôme de **Mastère Spécialisé en Nutrition Clinique** approuvé par **TECH Global University**, la plus grande Université numérique du monde.

TECH Global University est une Université Européenne Officielle reconnue publiquement par le Gouvernement d'Andorre ([journal officiel](#)). L'Andorre fait partie de l'Espace Européen de l'Enseignement Supérieur (EEES) depuis 2003. L'EEES est une initiative promue par l'Union européenne qui vise à organiser le cadre international de formation et à harmoniser les systèmes d'enseignement supérieur des pays membres de cet espace. Le projet promeut des valeurs communes, la mise en œuvre d'outils communs et le renforcement de ses mécanismes d'assurance qualité afin d'améliorer la collaboration et la mobilité des étudiants, des chercheurs et des universitaires.

Ce diplôme de Mastère Spécialisé de **TECH Global University** est un programme européen de formation continue et d'actualisation professionnelle qui garantit l'acquisition de compétences dans son domaine de connaissances, conférant une grande valeur curriculaire à l'étudiant qui réussit le programme.

Diplôme: **Mastère Spécialisé en Nutrition Clinique**

Modalité: **en ligne**

Durée: **12 mois**

Accréditation: **60 ECTS**



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



Mastère Spécialisé Nutrition Clinique

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Global University
- » Accréditation: 60 ECTS
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Mastère Spécialisé

Nutrition Clinique

