

# Certificat

## Nutrition et Diététique

Approuvé par la NBA





**tech** université  
technologique

## Certificat

### Nutrition et Diététique

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

Accès au site web: [www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/nutrition-dietetique](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/nutrition-dietetique)

# 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

Actuellement, l'Organisation Mondiale de la Santé a alerté sur l'augmentation des cas d'obésité dans le monde, ainsi que sur les déficits liés à l'insuffisance pondérale dans les populations vulnérables. Pour cela, il est important que les professionnels de ce domaine aient une connaissance élargie des nutriments et des aliments qui devraient être consommés à chaque étape de la vie. De plus, ils doivent contribuer à la construction de plans qui promeuvent l'importance d'une bonne nutrition et à la création de la prise de conscience collective de cet aspect. C'est précisément ce que propose ce programme, réalisable 100% en ligne, ce qui permettra aux étudiants d'avoir une meilleure gestion de leur temps.





“

*Devenez un des meilleurs experts professionnels en Nutrition et Diététique, grâce à ce programme qui vous permettra d'approfondir vos connaissances"*

La Nutrition et la Diététique sont désormais deux éléments très importants dans le contexte actuel, en raison de l'importance croissante que revêt une alimentation saine pour le bien-être et la prévention des maladies. De plus, en raison des récents modèles de vie dans lesquels prédominent la restauration rapide et le manque d'exercice, le rôle des professionnels dans ce domaine constitue une alternative efficace.

Par conséquent, ce Certificat en Nutrition et Diététique vise à former les étudiants à un large éventail de sujets liés à l'évaluation de l'état nutritionnel en fonction de chaque étape de la vie, y compris pendant la grossesse. En outre, ils maîtriseront les concepts relatifs au contrôle du poids et aux troubles de la consommation alimentaire, dans le but de mettre en œuvre des stratégies qui contribuent à les traiter de manière professionnelle.

Le programme fournira également un large aperçu de l'évaluation de l'état nutritionnel dans les communautés, incluant l'épidémiologie nutritionnelle et les différents types d'enquêtes alimentaires et leur gestion, à travers l'évaluation de la consommation individuelle pour comprendre la nutrition au niveau de la communauté.

Cela, grâce à la méthodologie innovante *Relearning*, qui permet de dispenser un programme 100% en ligne, qui permet d'étudier depuis n'importe où avec une flexibilité horaire, car les ressources multimédias sont accessibles 24h/24h.

Par ailleurs, vous renforcerez vos compétences en matière de résolution de problèmes, car vous analyserez des cas pratiques qui vous situeront dans la simulation d'un environnement réel.

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

- ♦ Le développement de cas pratiques présentés par des experts en Nutrition et Diététique
- ♦ Son contenu graphique, schématique et éminemment pratique est destiné à fournir des informations scientifiques et sanitaires sur les disciplines médicales indispensables à la pratique professionnelle
- ♦ Les exercices pratiques d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ♦ Les méthodologies innovantes
- ♦ Des cours théoriques, des questions à l'expert, des forums de discussion sur des sujets controversés et un travail de réflexion individuel
- ♦ La possibilité d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une simple connexion à internet



*Un diplôme qui vous permettra de vous perfectionner et de créer des régimes alimentaires équilibrés qui auront un impact positif sur la santé des patients"*

“

*Grâce aux connaissances que vous acquerez sur les besoins nutritionnels des femmes enceintes, vous serez en mesure de créer des régimes alimentaires qui répondent aux besoins en nutriments”*

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.

*Ce programme vous permettra d'évaluer les habitudes alimentaires générées dans les espaces collectifs et de proposer des alternatives pour les rendre plus saines.*

*Développez vos connaissances en Nutrition et Diététique entièrement en ligne, grâce à la méthodologie Relearning.*



# 02

## Objectifs

L'objectif fondamental de ce programme académique est de fournir aux étudiants des connaissances spécialisées dans la planification de régimes alimentaires équilibrés, qui répondent aux besoins du groupe démographique et dans la participation à des projets de promotion de la santé. Cela permettra aux étudiants d'élargir leurs concepts dans ce domaine et d'améliorer leurs compétences pour aborder avec habileté l'intervention d'activités qui contribuent à une bonne éducation nutritionnelle.





“

*Concevez des plans alimentaires en fonction des besoins physiques de chaque personne et en intégrant les concepts que vous apprendrez dans ce programme”*



## Objectifs généraux

---

- Identifier les principaux processus de qualité auxquels sont soumis les produits alimentaires
- Appliquer les connaissances de la chimie alimentaire à la diététique et à la nutrition
- Analyser les nouvelles technologies et leur contribution au processus de production alimentaire



*Vous voulez atteindre l'excellence? Avec ce Certificat, vous atteindrez cet objectif"*





## Objectifs spécifiques

---

- ♦ Innover et concevoir de nouveaux procédés et produits qui répondent aux besoins du marché sous différents aspects tels que l'évaluation du degré d'acceptabilité de ces produits, l'établissement de leurs coûts de production et de leurs risques environnementaux
- ♦ Aptitude à intervenir dans le cadre d'activités de promotion de la santé, au niveau individuel et collectif, en contribuant à l'éducation nutritionnelle de la population
- ♦ Gérer et proposer des services de restauration collective et proposer des programmes alimentaires adaptés à différents groupes, en veillant à la qualité et à la sécurité alimentaire des aliments gérés et en dispensant une formation appropriée au personnel concerné
- ♦ Étudier et interpréter les rapports et les dossiers administratifs relatifs à un produit, afin de pouvoir donner une réponse motivée à la question qui se pose
- ♦ Calculer et établir des lignes directrices en matière d'alimentation saine afin d'évaluer l'état nutritionnel des individus et des groupes
- ♦ Élaborer la planification de menus pour des groupes et concevoir et interpréter des enquêtes alimentaires

# 03

## Structure et contenu

L'itinéraire académique de ce diplôme a été conçu par les meilleurs experts en nutrition. Ainsi, l'étudiant acquerra des connaissances spécialisées et actualisées sur les régimes appropriés à consommer à chaque étape de la vie, ainsi que sur ceux qui doivent être mis en œuvre chez les patients souffrant de n'importe quel type de maladie de l'estomac. Ces connaissances sont basées sur l'examen de ressources multimédias et de l'étude d'études de cas, ce qui permettra aux étudiants d'améliorer leurs compétences professionnelles dans ce domaine.





“

*Grâce à cet incroyable programme, vous pourrez maîtriser les techniques les plus efficaces pour déterminer l'état nutritionnel d'un patient et élaborer un régime alimentaire en conséquence"*

## Module 1. Nutrition et Diététique

- 1.1. Techniques de détermination de l'état nutritionnel
  - 1.1.1. Évaluation individuelle Antécédents médicaux, sociaux et alimentaires
  - 1.1.2. Méthodes de détermination de la composition corporelle (densitométrie, anthropométrie, isotopes, créatinine urinaire)
  - 1.1.3. Examen de l'apparence physique de l'individu
  - 1.1.4. Tests biochimiques
- 1.2. Évaluation de l'état nutritionnel dans les collectivités
  - 1.2.1. Épidémiologie nutritionnelle
    - 1.2.1.1. Types d'agents Enquêtes alimentaires
    - 1.2.1.2. Types d'enquêtes alimentaires
  - 1.2.2. Évaluation de la consommation des ménages et évaluation de la consommation individuelle
- 1.3. Nutrition pendant la grossesse
  - 1.3.1. Changements physiologiques pendant la grossesse
  - 1.3.2. Besoins nutritionnels (énergie, protéines, glucides, lipides, vitamines, minéraux)
  - 1.3.3. Base physiologique du processus de lactation
  - 1.3.4. Physiopathologie pendant la grossesse et l'allaitement maternel
- 1.4. Nutrition du nourrisson
  - 1.4.1. Physiologie générale du nourrisson
  - 1.4.2. Besoins nutritionnels (Énergie, Protéines, Lipides, Charbon, Vitamines, Minéraux)
  - 1.4.3. Lignes directrices pour l'alimentation des nourrissons et l'allaitement maternel
    - 1.4.3.1. Composition du lait maternel
    - 1.4.3.2. Alimentation artificielle
    - 1.4.3.3. Beikost
- 1.5. Nutrition de l'enfant
  - 1.5.1. Caractéristiques générales
  - 1.5.2. Besoins nutritionnels
    - 1.5.2.1. Âge maternelle
    - 1.5.2.2. Âge scolaire
    - 1.5.2.3. Déterminants et problèmes associés



- 1.6. Nutrition à l'adolescence et au troisième âge
  - 1.6.1. Caractéristiques anatomo-physiologiques à l'adolescence
  - 1.6.2. Habitudes alimentaires des adolescents
  - 1.6.3. Croissance et développement
  - 1.6.4. Problèmes nutritionnels à l'adolescence
  - 1.6.5. Changements physiologiques de la vieillesse
  - 1.6.6. Apports recommandés et pharmacologie associée
- 1.7. Contrôle du poids et troubles de la consommation alimentaire
  - 1.7.1. Composantes du poids corporel et répartition régionale associée
  - 1.7.2. Développement du tissu adipeux et régulation du poids corporel
  - 1.7.3. Obésité: prévalence, distribution, classification, causes et traitement
  - 1.7.4. Troubles de la consommation alimentaire
- 1.8. Régime alimentaire dans l'obésité, l'anorexie et la boulimie
  - 1.8.1. Traitement ou prise en charge de l'obésité et modifications du régime alimentaire
  - 1.8.2. Régime hypocalorique et régime d'entretien
  - 1.8.3. Exercice et médicaments
  - 1.8.4. Types et causes de l'anorexie
  - 1.8.5. Traitement et diagnostic
  - 1.8.6. Traitement et diagnostic de la boulimie
- 1.9. Nutrition dans les maladies cardiovasculaires et l'hypertension
  - 1.9.1. Introduction: prévalence et mortalité
    - 1.9.1.1. Physiopathologie et facteurs de risque des maladies cardiovasculaires
    - 1.9.1.2. Relation entre les facteurs alimentaires et les lipides sériques
    - 1.9.1.3. Mesures de prévention des maladies cardiovasculaires
    - 1.9.1.4. Traitement et thérapie diététique associée
  - 1.9.2. Concept et physiopathologie de l'hypertension
  - 1.9.3. Facteurs liés à l'alimentation et traitement
  - 1.9.4. Régime à teneur contrôlée en Sodium
- 1.10. Régime pour les maladies du système digestif
  - 1.10.1. Reflux gastro-œsophagien
    - 1.10.1.1. Étiologie et physiopathologie
    - 1.10.1.2. Traitement nutritionnel
  - 1.10.2. Maladie peptique acide
    - 1.10.2.1. Traitement nutritionnel
  - 1.10.3. Diarrhée et types
    - 1.10.3.1. Traitement de la diarrhée aiguë et chronique
  - 1.10.4. Traitement de la constipation



*Être le meilleur dans votre domaine professionnel est possible grâce à ce Certificat. Inscrivez-vous et commencez dès maintenant"*

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

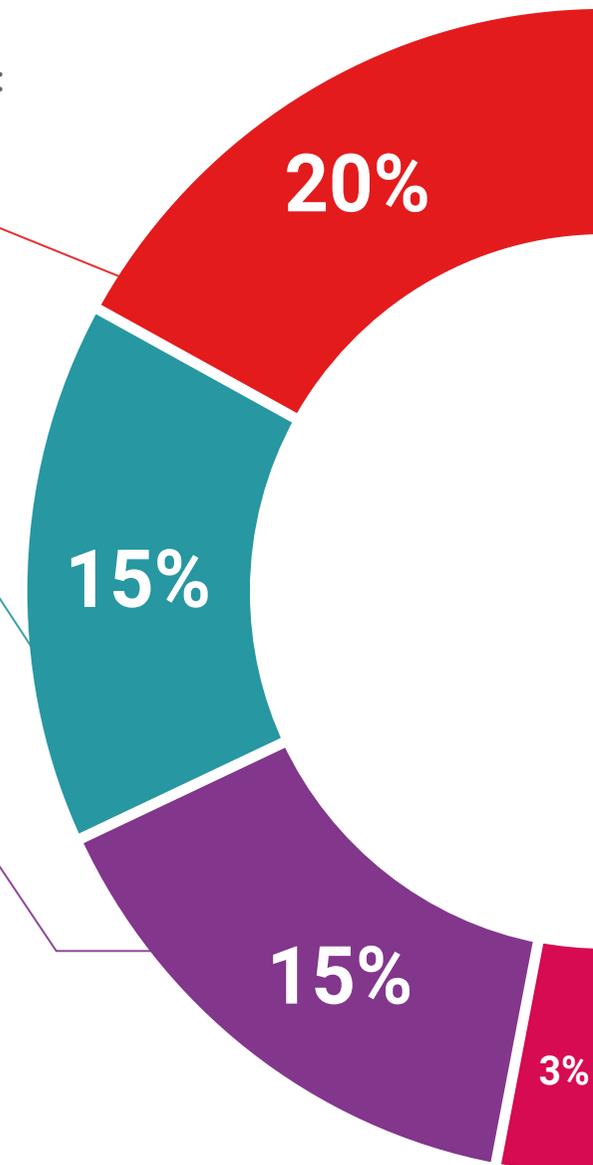
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

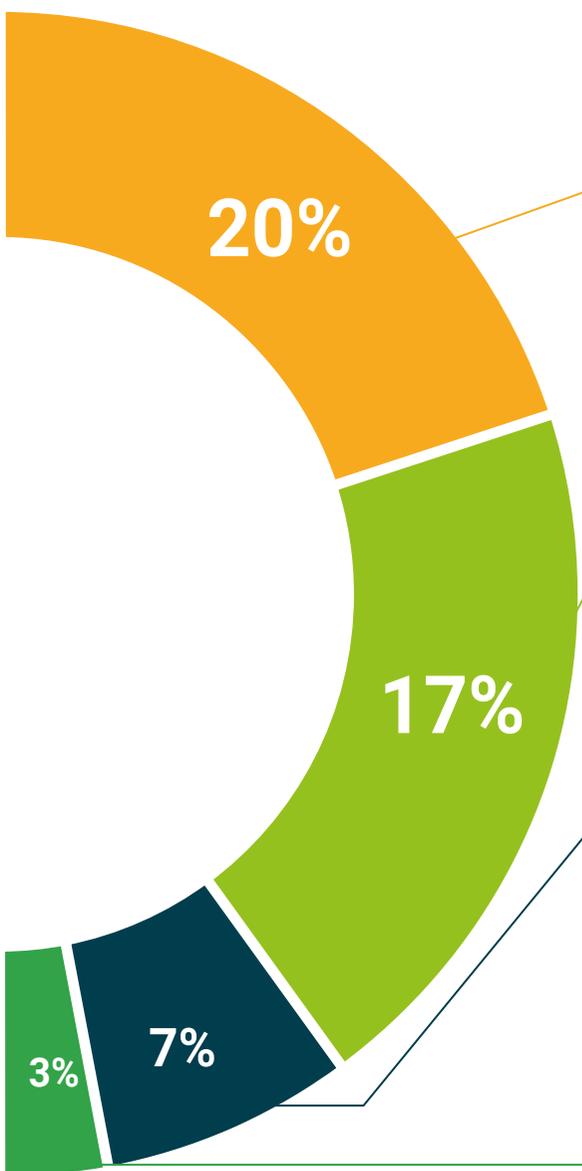
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### 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 Nutrition et Diététique vous 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.



“

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

Ce **Certificat en Nutrition et Diététique** 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** délivré 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 Nutrition et Diététique**

N.º d'heures officielles: **150 h.**

Approuvé par la NBA



\*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.

future  
santé confiance personnes  
éducation information tuteurs  
garantie accréditation enseignement  
institutions technologie apprentissage  
communauté engagement  
service personnalisé innovation  
connaissance présent qualité  
en ligne formation  
développement institutions  
classe virtuelle langues

**tech** université  
technologique

**Certificat**

Nutrition et Diététique

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

# Certificat

## Nutrition et Diététique

Approuvé par la NBA



**tech** université  
technologique