

Mastère Spécialisé

Nutrition Sportive

Approuvé par la NBA





tech université
technologique

Mastère Spécialisé Nutrition Sportive

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Diplôme: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/science-du-sport/master/master-nutrition-sportive

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Compétences

page 14

04

Direction de la formation

page 18

05

Structure et contenu

page 22

06

Méthodologie

page 30

07

Diplôme

page 38

01

Présentation

Les sportifs sont des personnes qui effectuent de grands efforts physiques et, par conséquent, leurs corps ont des besoins énergétiques et nutritionnels différents des autres personnes. De ce fait, en fonction du sport pratiqué, il sera nécessaire d'appliquer un régime alimentaire en adéquation avec le type d'exercice. C'est pourquoi les professionnels des sciences du sport doivent connaître les caractéristiques spécifiques des aliments, afin de savoir quels sont les plus adaptés à chaque type d'effort. Ainsi, la spécialisation en nutrition est la réponse essentielle du professionnel face aux besoins sanitaires et préventifs de la population en matière d'alimentation et de santé, ainsi que pour guider le sportif et le conseiller en matière de nutrition, afin qu'il puisse se maintenir en bonne santé.



Dinner

“

Alimentation et sport doivent aller de pair, car il est essentiel pour le sportif d'acquérir une alimentation adaptée qui l'aidera à améliorer ses performances"

La Nutrition Sportive est une branche de la nutrition spécialisée dans les personnes qui effectuent des exercices de haute intensité ou des efforts prolongés et qui, en raison des conditions et de l'usure physique de leur activité, doivent avoir une alimentation équilibrée, composée d'une série de nutriments spécifiques.

Bien que cette spécialisation existe depuis des années, associée aux professionnels du sport, elle semble connaître ces dernières années un regain d'intérêt. Ce phénomène est motivé par le *Boom* du culte du corps et l'augmentation du nombre de personnes qui ont intégré le sport dans leur vie quotidienne et qui souhaitent le faire en toute sécurité étant accompagnés par des professionnels capables de les aider dans leur régime alimentaire et de leur assurer un suivi approprié.

Ce programme offre la possibilité d'approfondir et de mettre à jour les connaissances en matière de nutrition sportive, grâce à l'utilisation des technologies éducatives les plus récentes. Il offre une vision globale de la nutrition clinique et sportive tout en se concentrant sur les aspects les plus importants et les plus novateurs: l'entraînement invisible ou le régime alimentaire approprié pour les athlètes, et l'alimentation avant, pendant et après l'exercice physique.

Ce programme permet une spécialisation dans le secteur de la Nutrition Sportive dans des domaines d'intérêt particulier tels que: la nutriginétique, la nutriginomique, la nutrition et l'obésité, la diététique hospitalière, les tendances nutritionnelles et les besoins spécifiques des sportifs de haut niveau. De cette façon, il fournit aux étudiants les outils et les compétences spécifiques pour développer avec succès leur activité professionnelle liée à la Nutrition Sportive.

L'équipe pédagogique de ce Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive a fait une sélection minutieuse de chacun des thèmes de cette formation pour offrir aux étudiants une étude complète et récente.

Comme il s'agit d'un programme en ligne, les étudiants ne sont pas contraints par des horaires fixes ou par la nécessité de se déplacer dans un autre lieu physique, mais peuvent accéder au contenu à tout moment de la journée, ce qui leur permet de concilier leur vie professionnelle ou personnelle avec leur vie académique.

Ce **Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- ◆ Son contenu graphique, schématique et éminemment pratique est destiné à fournir des informations disciplines médicales indispensables à la pratique professionnelle
- ◆ Des exercices où le processus d'auto-évaluation peut être réalisé pour améliorer l'apprentissage
- ◆ Système d'apprentissage interactif basé sur des algorithmes pour la prise de décision sur les situations cliniques présentées
- ◆ Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- ◆ Il est possible d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion à internet



Connaître les régimes les plus adaptés à chaque type de sportif vous permettra de donner des conseils plus personnalisés"

“

Ce Mastère Spécialisé est le meilleur investissement que vous puissiez faire dans le choix d'un programme de remise à niveau pour deux raisons: en plus vous pourrez actualiser vos connaissances en matière de Nutrition Sportive, vous obtiendrez un diplôme délivré par: TECH Université Technologique”

Son corps enseignant comprend des professionnels du domaine des Sciences du Sport, qui apportent leur expérience professionnelle, à cette formation, ainsi que des spécialistes reconnus par des sociétés de référence et des universités prestigieuses.

Son contenu multimédia qui est développé avec les dernières technologies éducatives, permettra aux professionnels d'apprendre de manière située et contextuelle, c'est-à-dire dans un environnement simulé qui offrira une expérience académique immersive programmée pour s'entraîner à des situations réelles.

La conception de ce programme est axée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le site professionnelles doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du Certificat. Pour ce faire, ils seront aidés par un système vidéo interactif innovant créé par des experts renommés dans le domaine de la Nutrition Sportive et avec une grande expérience.

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

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



Carbs Protein Fats

02 Objectifs

L'objectif principal du programme est le développement de l'apprentissage théorique et pratique, afin que les professionnels des sciences du sport puissent maîtriser de manière pratique et rigoureuse l'étude de la nutrition sportive.





“

Ce programme de remise à niveau créera un sentiment de sécurité dans l'exécution de la pratique quotidienne, ce qui vous aidera à vous épanouir personnellement et professionnellement”



Objectifs généraux

- ◆ Actualiser les connaissances des professionnels sur les nouvelles tendances en matière de nutrition humaine, tant dans le domaine de la santé que dans les situations pathologiques, grâce à une médecine fondée sur les preuves
- ◆ Promouvoir des stratégies de travail basées sur une connaissance pratique des nouvelles tendances en matière de nutrition et de leur application aux pathologies 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/ou des formations spécifiques
- ◆ Encourager la stimulation professionnelle par la formation continue et la recherche
- ◆ Se former à la recherche sur les patients souffrant de problèmes nutritionnels

“

Une opportunité créée pour professionnels qui recherchent un programme intensif et efficace pour faire un pas en avant significatif dans la pratique de leur profession”





Objectifs spécifiques

Module 1. Nouveaux développements dans l'alimentation

- ◆ Analyser les différentes méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel
- ◆ Interpréter et intégrer les données anthropométriques, cliniques, biochimiques, hématologiques, immunologiques et pharmacologiques dans l'évaluation nutritionnelle du patient et dans son traitement diététique et nutritionnel

Module 2. Tendances actuelles en matière de nutrition

- ◆ Détection précoce et évaluation des déviations quantitatives et qualitatives dues à un excès ou à une carence dans l'équilibre nutritionnel
- ◆ Décrire la composition et les utilités des nouveaux aliments

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

- ◆ Expliquer les différentes techniques et produits de soutien nutritionnel de base et avancé liés à la nutrition des patients
- ◆ Définir la bonne utilisation des aides ergogéniques

Module 4. La nutrition dans le sport

- ◆ Identifier les troubles psychologiques liés au sport et à la nutrition



Module 5. Physiologie musculaire et métabolique liée à l'exercice

- ◆ Acquérir une compréhension approfondie de la structure du muscle squelettique
- ◆ Compréhension approfondie du fonctionnement du muscle squelettique
- ◆ Étudier en profondeur les adaptations les plus importantes qui se produisent chez les sportifs
- ◆ Approfondir les mécanismes de production d'énergie en fonction du type d'exercice effectué
- ◆ Étudier en profondeur l'intégration des différents systèmes énergétiques qui composent le métabolisme énergétique musculaire

Module 6. Végétarisme et véganisme

- ◆ Faire la différence entre les différents types de sportifs végétariens
- ◆ Comprendre en profondeur les principales erreurs commises
- ◆ Pour faire face aux carences nutritionnelles notables que présentent les sportifs
- ◆ Maîtriser les compétences qui permettront aux sportifs de se doter des meilleurs outils en matière de combinaison des aliments

Module 7. Différents stades ou populations spécifiques

- ◆ Expliquer les caractéristiques physiologiques particulières à prendre en compte dans l'approche nutritionnelle de différents groupes
- ◆ Acquérir une compréhension approfondie des facteurs externes et internes qui influencent l'approche nutritionnelle de ces groupes





Module 8. Nutrition pour la réadaptation et la récupération fonctionnelle

- ◆ Aborder le concept de nutrition intégrale comme un élément clé dans le processus de réadaptation fonctionnelle et de récupération
- ◆ Distinguer les différentes structures et propriétés des macronutriments et des micronutriments
- ◆ Donner la priorité à l'importance de l'apport en eau et de l'hydratation dans les processus de récupération
- ◆ Analyser les différents types de substances phytochimiques et leur rôle essentiel dans l'amélioration de l'état de santé et la régénération de l'organisme

Module 9. Alimentation, santé et prévention des maladies: problèmes actuels et recommandations pour la population générale

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

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

- ◆ Évaluation adéquate du cas clinique, interprétation des causes et des risques
- ◆ Calculer des plans nutritionnels personnalisés en tenant compte de toutes les variables individuelles
- ◆ Prévoir des plans et des modèles nutritionnels pour une recommandation complète et pratique

03

Compétences

A l'issue des évaluations du Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive, les professionnels auront acquis les compétences nécessaires à une pratique de qualité et actualisée, basée sur la méthodologie d'enseignement la plus innovante.





“

*Ce programme vous permettra
d'acquérir les compétences dont
vous avez besoin pour être plus
efficace dans votre travail quotidien”*

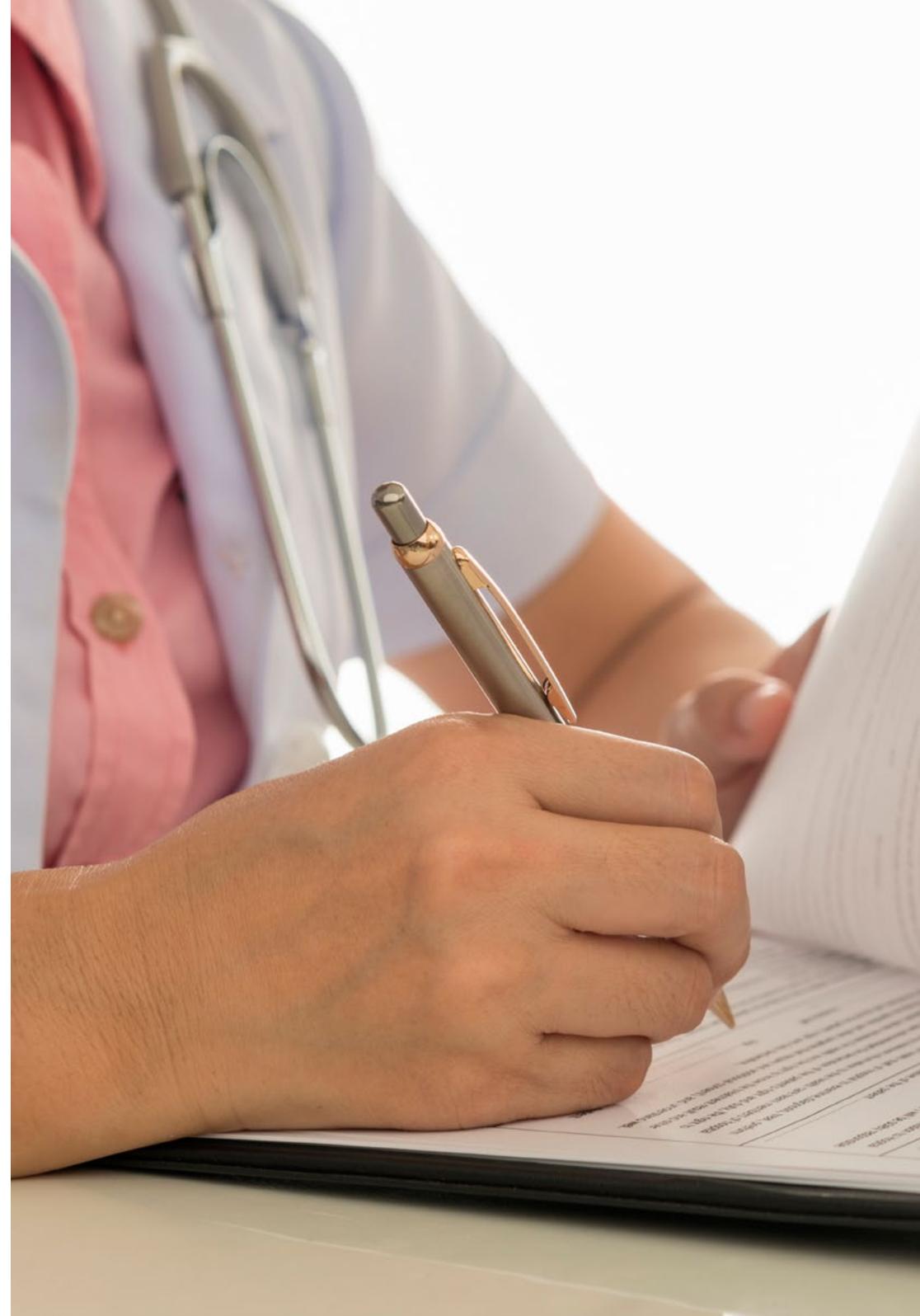


Compétences générales

- ♦ Appliquer à leurs patients les nouvelles tendances de la nutrition dans l'activité physique et du sport
- ♦ Appliquer les nouvelles tendances de la nutrition en fonction des pathologies de l'adulte
- ♦ Examiner les problèmes nutritionnels de leurs patients

“

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





Compétences spécifiques

- ◆ Évaluer l'état nutritionnel d'un patient
- ◆ Identifier les problèmes nutritionnels des Les patients et appliquer les traitements et les régimes les plus appropriés dans chaque cas
- ◆ Connaître la composition des aliments, identifier leurs utilisations et les ajouter aux régimes alimentaires
- ◆ Chercher de l'aide pour les patients souffrant de troubles psychologiques résultant du sport et de la nutrition
- ◆ Être à jour en matière de sécurité alimentaire et être conscient des risques alimentaires potentiels
- ◆ Identifier les avantages du régime méditerranéen
- ◆ Identifier les besoins énergétiques des sportifs et leur fournir un régime alimentaire approprié

04

Direction de la formation

L'équipe d'enseignants, experts en Nutrition Sportive, jouit d'une grande réputation dans la profession et sont des professionnels ayant des années d'expérience dans l'enseignement qui se sont réunis pour vous aider à donner un coup de pouce à votre profession. À cette fin, ils ont développé ce programme avec les dernières mises à jour dans le domaine qui vous permettront de vous former et d'accroître vos compétences dans ce secteur.





“

*Apprenez des meilleurs professionnels
et devenez un professionnel accompli”*

Directeur invité international

Shelby Johnson a une brillante carrière en tant que Nutritionniste Sportif, spécialisée dans les sports universitaires aux États-Unis. En fait, son expérience et ses connaissances spécifiques dans ce domaine lui ont permis d'atteindre son objectif, qui est de contribuer aux meilleures performances des athlètes de haut niveau.

En tant que Directrice de Nutrition Sportive à l'Université de Duke, elle a fourni une assistance nutritionnelle et sanitaire aux étudiants athlètes. En outre, elle a fait partie de l'équipe de nutritionnistes de l'Université du Missouri et des équipes de football, de crosse et de basket-ball féminin de l'Université de Floride.

De même, son engagement à offrir aux jeunes athlètes les meilleurs conseils nutritionnels pendant leurs entraînements et leurs compétitions l'a amenée à réaliser un travail remarquable dans ce domaine professionnel. Ainsi, afin de garantir la meilleure attention aux athlètes, elle a été chargée d'effectuer des analyses de composition corporelle et de construire des plans personnalisés, en fonction de l'objectif de chacun. Elle a également guidé les athlètes sur les régimes alimentaires les plus appropriés à leurs efforts physiques, afin de contribuer à leur pleine performance et d'éviter les problèmes de santé.

Au cours de sa carrière professionnelle, Shelby Johnson a travaillé de manière approfondie dans le domaine de la nutrition sportive, et sa capacité à s'adapter à différentes disciplines lui a permis d'élargir ses domaines d'activité et d'offrir une attention beaucoup plus précise.

Grâce à sa formation et à son expérience, elle a créé une Politique de Sensibilité Alimentaire pour la Santé Sportive, cherchant à mettre en évidence l'importance d'une nutrition correcte pour la santé. Son objectif a donc toujours été de diffuser toutes les informations qui aident les athlètes à prendre conscience des meilleurs nutriments, vitamines et aliments pour atteindre leurs objectifs.



Dña. Johnson, Shelby

- Directrice de Nutrition Sportive à l'Université de Duke, Durham, États-Unis
- Consultant en Nutrition
- Nutritionniste pour les équipes de football, de crosse et de basket-ball féminin de l'Université de Floride
- Spécialiste en Nutrition Sportive
- Master en Physiologie Appliquée et Kinésiologie de l'Université de Floride
- Licence en Diététique de l'Université de Lipscomb

“

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

Direction



Dr Pérez de Ayala, Enrique

- ♦ Chef du service de Médecine Sportive de la Polyclinique de Guipúzcoa
- ♦ Licence en Médecine de l'Université Autonome de Barcelone
- ♦ Spécialiste en Éducation Physique et Médecine du Sport
- ♦ Membre d'honneur d'AEMEF
- ♦ Il a été chef de la Section de Médecine Sportive de la Société Réelle de Football

Professeurs

Mme Aldalur Mancisidor, Ane

- ♦ Expert en TCA et en Nutrition Sportive
- ♦ Fait partie de l'office de diététique et du Service de Santé Basque
- ♦ Diplôme en Soins Infirmiers
- ♦ Diplôme Supérieur en Diététique

Mme Urbeltz, Uxue

- ♦ Diététicienne à la Polyclinique du Gipuzkoa
- ♦ Instructeur au BPX, Conseil des Sports de Saint-Sébastien
- ♦ Diplôme Supérieur en Diététique et Nutrition



05

Structure et contenu

La structure du contenu a été conçue par une équipe de professionnels qui connaissent les implications du développement dans la pratique quotidienne, qui sont conscients de la pertinence des informations actuelles sur la nutrition sportive et qui s'engagent à dispenser un enseignement de qualité par le biais des nouvelles technologies éducatives.





“

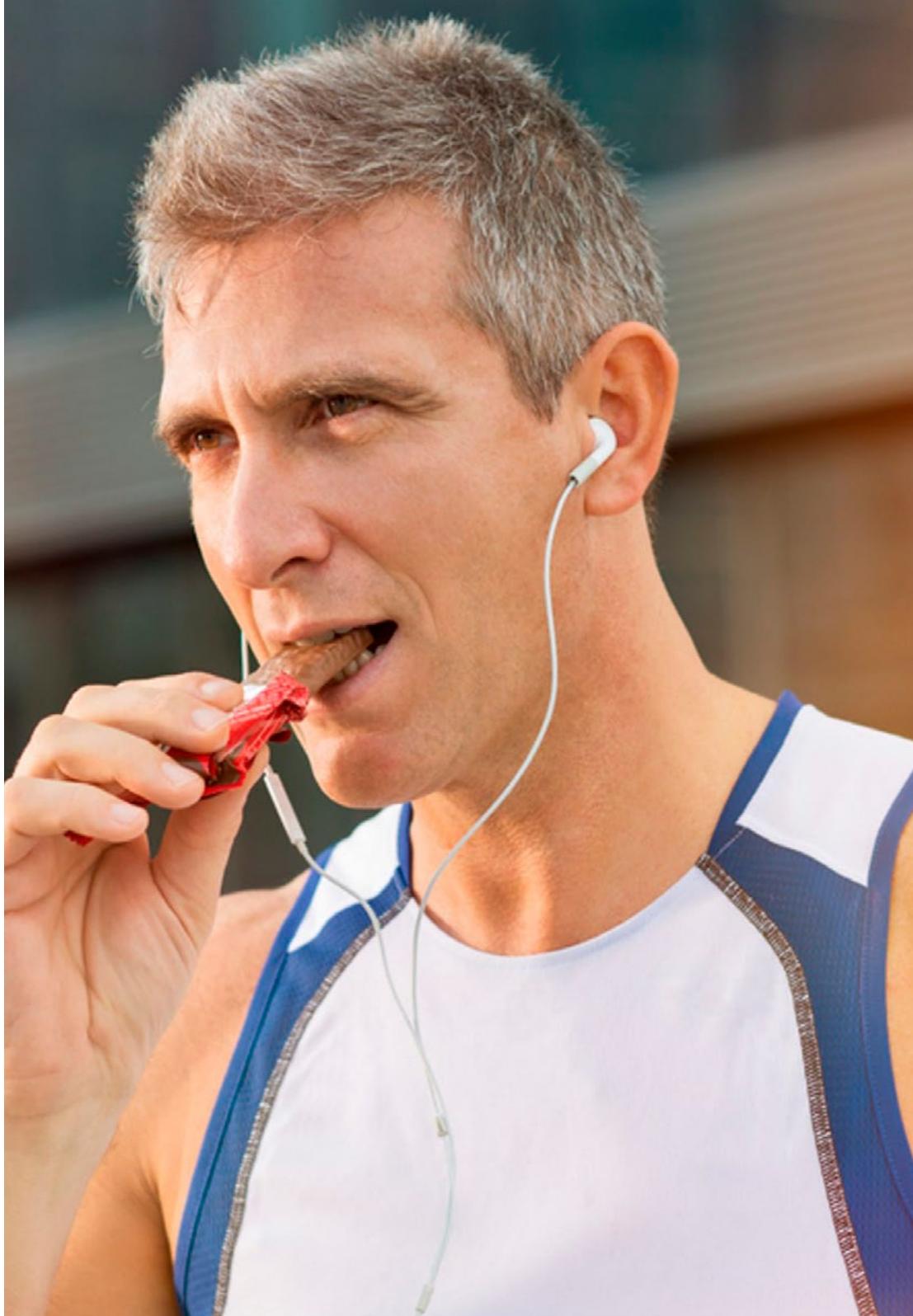
Ce Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché"

Module 1. Nouveaux développements dans l'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. Phytochimiques et composés non nutritifs
- 1.5. Nouveaux aliments
 - 1.5.1. Nutriment fonctionnels et composés bioactifs
 - 1.5.2. Probiotiques, prébiotiques et symbiotiques
 - 1.5.3. Qualité et design
- 1.6. Aliments biologiques
- 1.7. Aliments transgéniques
- 1.8. L'eau tant que nutriment
- 1.9. Sécurité alimentaire
 - 1.9.1. Risques physiques
 - 1.9.2. Risques chimiques
 - 1.9.3. Risques microbiologiques
- 1.10. Nouvel étiquetage des aliments et information des consommateurs
- 1.11. Phytothérapie appliquée aux pathologies nutritionnelles

Module 2. Tendances actuelles en matière de nutrition

- 2.1. Nutriginétique
- 2.2. Nutriginomique
 - 2.2.1. Principes fondamentaux
 - 2.2.2. Méthodes
- 2.3. Immunonutrition
 - 2.3.1. Interactions nutrition-immunité
 - 2.3.2. Antioxydants et la fonction immunitaire
- 2.4. Régulation physiologique de l'alimentation Appétit et satiété
- 2.5. Psychologie et alimentation
- 2.6. Nutrition et sommeil
- 2.7. Mise à jour des objectifs nutritionnels et des apports recommandés
- 2.8. Nouvelles données sur le régime méditerranéen



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

- 3.1. Bioénergétique et nutrition
 - 3.1.1. Besoins en énergie
 - 3.1.2. Méthodes d'évaluation de la dépense énergétique
- 3.2. Évaluation de l'état nutritionnel
 - 3.2.1. Analyses 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'apport
 - 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. La nutrition chez l'adulte en bonne santé 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 nutrition dans le sport

- 4.1. Physiologie de l'exercice
- 4.2. Adaptation physiologique à différents types d'exercices
- 4.3. Adaptation métabolique à l'exercice Réglementation et contrôle
- 4.4. Évaluation des besoins énergétiques et du statut nutritionnel de l'athlète
- 4.5. Évaluation de la capacité physique de l'athlète
- 4.6. La nutrition dans les différentes phases de la pratique sportive
 - 4.6.1. Pré-compétitif
 - 4.6.2. Pendant
 - 4.6.3. Post-compétition
- 4.7. Hydratation
 - 4.7.1. Réglementation et besoins
 - 4.7.2. Types de boissons
- 4.8. Planification diététique adaptée aux activités sportives

- 4.9. Les aides ergogéniques
 - 4.9.1. Recommandations de l'AMA
- 4.10. La nutrition dans la récupération des blessures sportives
- 4.11. Troubles psychologiques liés à la pratique du sport
 - 4.11.1. Troubles du comportement alimentaire: vigorexie, orthorexie, anorexie
 - 4.11.2. Fatigue due au surentraînement
 - 4.11.3. La triade de l'athlète féminine
- 4.12. Le rôle de l'entraîneur dans la performance sportive

Module 5. Physiologie musculaire et métabolique liée à l'exercice

- 5.1. Physiologie musculaire et métabolique liée à l'exercice
 - 5.1.1. Augmentation du volume sanguin
 - 5.1.2. Diminution de la fréquence cardiaque
- 5.2. Adaptations ventilatoires liées à l'exercice
 - 5.2.1. Changements du volume ventilatoire
 - 5.2.2. Modification de la consommation d'oxygène
- 5.3. Adaptations hormonales liées à l'exercice
 - 5.3.1. Cortisol
 - 5.3.2. Testostérone
- 5.4. Structure musculaire et types de fibres musculaires
 - 5.4.1. La fibre musculaire
 - 5.4.2. Fibre musculaire de type I
 - 5.4.3. Fibres musculaires de type II
- 5.5. Concept de seuil de lactate
- 5.6. Métabolisme de l'ATP et du phosphore
 - 5.6.1. Voies métaboliques pour la resynthèse de l'ATP pendant l'exercice
 - 5.6.2. Métabolisme du phosphore
- 5.7. Métabolisme des glucides
 - 5.7.1. Mobilisation d'hydrates de carbone pendant l'exercice
 - 5.7.2. Types de glycolyse

- 5.8. Métabolisme des lipides
 - 5.8.1. Lipolyse
 - 5.8.2. Oxydation des graisses pendant l'exercice
 - 5.8.3. Corps cétoniques
- 5.9. Métabolisme des protéines
 - 5.9.1. Métabolisme de l'ammonium
 - 5.9.2. Oxydation des acides aminés
- 5.10. Bioénergétique mixte des fibres musculaires
 - 5.10.1. Sources d'énergie et leur relation avec l'exercice
 - 5.10.2. Facteurs déterminant l'utilisation de l'une ou l'autre source d'énergie pendant l'effort

Module 6. Végétarisme et véganisme

- 6.1. Le végétarisme et le véganisme dans l'histoire du sport
 - 6.1.1. Les débuts du véganisme dans le sport
 - 6.1.2. Les athlètes végétariens aujourd'hui
- 6.2. Les différents types de régimes végétariens
 - 6.2.1. Sportif végétalien
 - 6.2.2. Athlète végétarien
- 6.3. Erreurs courantes chez l'athlète végétalien
 - 6.3.1. Bilan énergétique
 - 6.3.2. Apport en protéines
- 6.4. Vitamine B12
 - 6.4.1. Supplémentation en B12
 - 6.4.2. Biodisponibilité des algues spirulines
- 6.5. Sources de protéines dans les régimes végétaliens/végétariens
 - 6.5.1. Qualité des protéines
 - 6.5.2. Durabilité environnementale
- 6.6. Autres nutriments clés chez les végétaliens
 - 6.6.1. Conversion de l'ALA en EPA/DHA
 - 6.6.2. Fe, Ca, Vit-D et Zn

- 6.7. Bilan biochimique/carences nutritionnelles
 - 6.7.1. Anémie
 - 6.7.2. Sarcopénie
- 6.8. Alimentation végétane vs. Alimentation omnivore
 - 6.8.1. L'alimentation évolutive
 - 6.8.2. Régime actuel
- 6.9. Aides ergogéniques
 - 6.9.1. Créatine
 - 6.9.2. Protéines végétales
- 6.10. Facteurs diminuant l'absorption des nutriments
 - 6.10.1. Consommation élevée de fibres
 - 6.10.2. Oxalates

Module 7. Différents stades ou populations spécifiques

- 7.1. La nutrition chez l'athlète féminine
 - 7.1.1. Facteurs limitatifs
 - 7.1.2. Exigences
- 7.2. Cycle menstruel
 - 7.2.1. Phase lutéale
 - 7.2.2. Phase folliculaire
- 7.3. Triade
 - 7.3.1. Aménorrhée
 - 7.3.2. Ostéoporose
- 7.4. La nutrition chez la sportive enceinte
 - 7.4.1. Besoins en énergie
 - 7.4.2. Micronutriments
- 7.5. Effets de l'exercice physique sur l'enfant athlète
 - 7.5.1. Entraînement en force
 - 7.5.2. Entraînement d'endurance
- 7.6. L'éducation nutritionnelle chez l'enfant athlète
 - 7.6.1. Sucre
 - 7.6.2. TCA



- 7.7. Besoins nutritionnels chez l'enfant athlète
 - 7.7.1. Glucides
 - 7.7.2. Protéines
- 7.8. Changements associés au vieillissement
 - 7.8.1. % de graisse corporelle
 - 7.8.2. Masse musculaire
- 7.9. Principaux problèmes chez l'athlète senior
 - 7.9.1. Articulations
 - 7.9.2. Santé cardiovasculaire
- 7.10. Supplémentation alimentaire intéressante chez l'athlète senior
 - 7.10.1. Whey protein
 - 7.10.2. Créatine

Module 8. Nutrition pour la réadaptation et la récupération fonctionnelle

- 8.1. La nutrition intégrale comme élément clé de la prévention et de la récupération des blessures
- 8.2. Glucides
- 8.3. Protéines
- 8.4. Graisses
 - 8.4.1. Saturées
 - 8.4.2. Insaturées
 - 8.4.2.1. Monoinsaturées
 - 8.4.2.2. Polyinsaturées
- 8.5. Vitamines
 - 8.5.1. Hydrosolubles
 - 8.5.2. Liposolubles
- 8.6. Minéraux
 - 8.6.1. Macrominéraux
 - 8.6.2. Microminéraux
- 8.7. Fibre
- 8.8. Eau

- 8.9. Phytochimiques
 - 8.9.1. Phénols
 - 8.9.2. Thiols
 - 8.9.3. Terpènes
- 8.10. Compléments alimentaires pour la prévention et la récupération fonctionnelle

Module 9. Alimentation, santé et prévention des maladies: problèmes actuels et recommandations pour la population générale

- 9.1. Les habitudes alimentaires de la population actuelle et les risques pour la santé
- 9.2. Régime méditerranéen et régime durable
 - 9.2.1. Modèle de régime alimentaire recommandé
- 9.3. Comparaison des modes d'alimentation ou "régimes"
- 9.4. La nutrition chez les végétariens
- 9.5. Enfance et adolescence
 - 9.5.1. Nutrition, croissance et développement
- 9.6. Adultes
 - 9.6.1. La nutrition au service de la qualité de vie
 - 9.6.2. Prévention
 - 9.6.3. Traitement de maladie
- 9.7. Recommandations pour la grossesse et l'allaitement
- 9.8. Recommandations pour la ménopause
- 9.9. Âge avancé
 - 9.9.1. La nutrition dans le vieillissement
 - 9.9.2. Changements dans la composition corporelle
 - 9.9.3. Modifications
 - 9.9.4. Malnutrition
- 9.10. La nutrition chez les athlètes



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

- 10.1. Antécédents médicaux et contexte
 - 10.1.1. Variables individuelles affectant la réponse au plan nutritionnel
- 10.2. Anthropométrie et composition corporelle
- 10.3. Évaluation des habitudes alimentaires
 - 10.3.1. Évaluation nutritionnelle de la consommation alimentaire
- 10.4. Équipe interdisciplinaire et circuits thérapeutiques
- 10.5. Calcul de l'apport énergétique
- 10.6. Calcul des apports recommandés en macro- et micronutriments
- 10.7. Quantités recommandées et fréquence de consommation des aliments
 - 10.7.1. Modes d'alimentation
 - 10.7.2. Planification
 - 10.7.3. Distribution des aliments quotidiens
- 10.8. Modèles de planification diététique
 - 10.8.1. Menus hebdomadaires
 - 10.8.2. Prise quotidienne
 - 10.8.3. Méthodologie par échanges alimentaires
- 10.9. Nutrition à l'hôpital
 - 10.9.1. Modes d'alimentation
 - 10.9.2. Algorithmes de décision
- 10.10. Éducation
 - 10.10.1. Aspects psychologiques
 - 10.10.2. Maintenance des habitudes alimentaires
 - 10.10.3. Recommandations de sortie

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



06

Méthodologie

Ce programme propose une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: **Le Relearning**.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que le **New England Journal of Medicine**.





“

Découvrez Relearning, un système qui renonce à l'apprentissage linéaire conventionnel pour vous emmener à travers des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui s'est avérée extrêmement efficace, en particulier dans les matières qui exigent la mémorisation”

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Le programme offre une méthode révolutionnaire de développement des compétences et des connaissances. Notre objectif est de renforcer les compétences dans un contexte changeant, compétitif et hautement exigeant.

“

Avec TECH, vous pourrez découvrir une façon d'apprendre qui fait avancer les fondations des universités traditionnelles du monde entier”



Vous bénéficierez d'un système d'apprentissage basé sur la répétition, avec un enseignement naturel et progressif sur l'ensemble du cursus.



L'étudiant apprendra, par des activités collaboratives et des cas réels, à résoudre des situations complexes dans des environnements commerciaux réels.

Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Cette formation TECH est un programme d'enseignement intensif, créé de toutes pièces, qui propose les défis et les décisions les plus exigeants dans ce domaine, tant au niveau national qu'international. Grâce à cette méthodologie, l'épanouissement personnel et professionnel est stimulé, faisant ainsi un pas décisif vers la réussite. La méthode des cas, technique qui constitue la base de ce contenu, permet de suivre la réalité économique, sociale et professionnelle la plus actuelle.

“*Nous sommes la seule université en ligne qui propose des documents de Harvard comme matériel pédagogique dans ses cours*”

La méthode des cas a été le système d'apprentissage le plus utilisé par les meilleures facultés du monde. Développée en 1912 à Harvard pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas uniquement sur la base d'un contenu théorique, la méthode des cas consistait à leur présenter des situations réelles complexes pour que les apprenants s'entraînent à les résoudre et à prendre des décisions. En 1924, elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard.

Face à une situation donnée, que doit faire un professionnel? C'est la question à laquelle nous vous confrontons dans la méthode des cas, une méthode d'apprentissage orientée vers l'action. Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas réels. Ils devront intégrer toutes leurs connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre leurs idées et leurs décisions.

Relearning Methodology

TECH combine efficacement la méthodologie des études de cas avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui associe 8 éléments didactiques différents dans chaque leçon.

Nous enrichissons l'Étude de Cas avec la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le Relearning.

En 2019, nous avons obtenu les meilleurs résultats d'apprentissage de toutes les universités en ligne du monde.

À TECH, vous apprenez avec une méthodologie de pointe conçue pour former les managers du futur. Cette méthode, à la pointe de la pédagogie mondiale, est appelée Relearning.

Notre université est la seule université hispanophone autorisée à utiliser cette méthode efficace. En 2019, nous avons réussi à améliorer les niveaux de satisfaction globale de nos étudiants (qualité de l'enseignement, qualité des supports, structure des cours, objectifs...) par rapport aux indicateurs de la meilleure université en ligne.





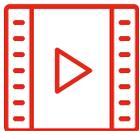
Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire, mais se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). Par conséquent, chacun de ces éléments est combiné de manière concentrique. Cette méthodologie a permis de former plus de 650.000 diplômés universitaires avec un succès sans précédent dans des domaines aussi divers que la biochimie, la génétique, la chirurgie, le droit international, les compétences en gestion, les sciences du sport, la philosophie, le droit, l'ingénierie, le journalisme, l'histoire, les marchés financiers et les instruments. Tout cela 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 plus facilement et de manière plus productive tout en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant des opinions: une équation directe vers le succès.

D'après les dernières données scientifiques dans le domaine des neurosciences, non seulement nous savons comment organiser les informations, les idées, les images et les souvenirs, mais nous savons aussi que le lieu et le contexte dans lesquels nous avons appris quelque chose sont fondamentaux pour notre capacité à nous en souvenir et à le stocker dans l'hippocampe, pour le conserver dans notre mémoire à long terme.

De cette façon, et dans ce que l'on appelle Neurocognitive context-dependent e-learning les différents éléments de notre programme sont liés au contexte dans lequel le participant développe sa pratique professionnelle.

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 en ligne. 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.



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.



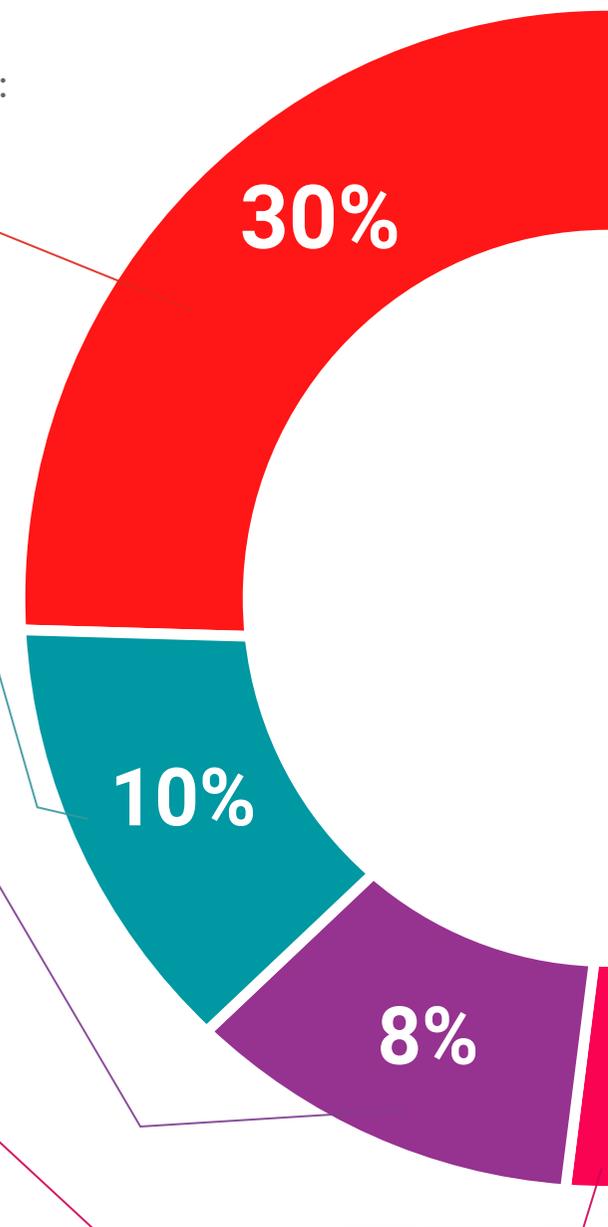
Pratique des aptitudes et des compétences

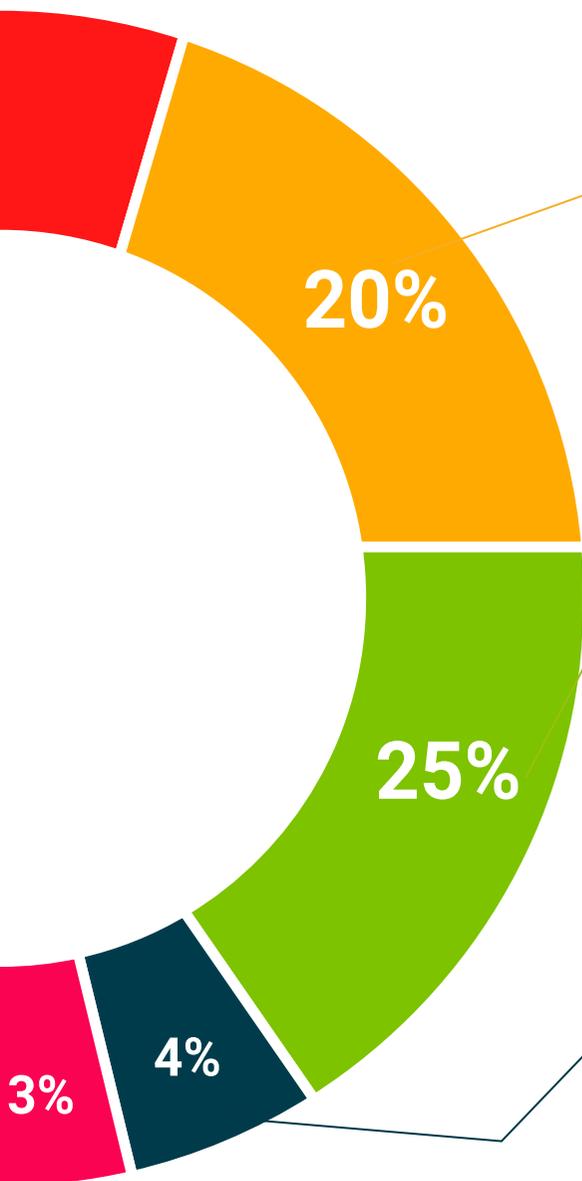
Ils réaliseront des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et les capacités qu'un spécialiste doit développer dans le cadre de la mondialisation dans laquelle nous vivons.



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.





Case Studies

Ils réaliseront une sélection des meilleures études de cas choisies spécifiquement pour ce diplôme. Des cas présentés, analysés et tutorés par les meilleurs spécialistes de la scène internationale.



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



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.



07 Diplôme

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



“

*Terminez ce programme avec succès
et recevez votre diplôme sans avoir
à vous soucier des déplacements ou
des formalités administratives”*

Ce **Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché

Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier* avec accusé de réception son diplôme de **Mastère Spécialisé** délivrée par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive**

Heures Officielles **1.500 h.**

Approuvé par la NBA



tech université
technologique

Délivre le présent
DIPLÔME
à _____
Mme/M. _____ avec n° d'identification _____
Pour avoir finalisé et accrédité avec succès le programme de

MASTÈRE SPÉCIALISÉ
en
Nutrition Sportive

Il s'agit d'un diplôme spécialisé octroyé par cette Université d'une durée de 1.500 heures, débutant le dd/mm/aaaa et finalisant le dd/mm/aaaa.

TECH est une Institution Privée d'Enseignement Supérieur reconnue par le Ministère de l'Enseignement Public depuis le 28 juin 2018.

Fait le 17 juin 2020

Pre Tere Guevara Navarro
Rectrice

Université en ligne
officielle de la NBA

Ce diplôme doit impérativement être accompagné d'un diplôme universitaire reconnu par les autorités compétentes afin d'exercer la profession dans chaque pays. Code Unique TECH: APW0R23S techsite.com/diplomes

Mastère Spécialisé en Nutrition Sportive

Types de matière	Heures
Obligatoire (OB)	1.500
Optionnelle (OP)	0
Stages Externes (ST)	0
Mémoire du Mastère (MDM)	0
Total	1.500

Cours		Matière	Heures	Type
1 ^o	Nouveaux développements dans l'alimentation		150	OB
1 ^o	Tendances actuelles en matière de nutrition		150	OB
1 ^o	Évaluation de l'état nutritionnel et du régime alimentaire.		150	OB
	Application dans la pratique			
1 ^o	La nutrition dans le sport		150	OB
1 ^o	Physiologie musculaire et métabolique liée à l'exercice		150	OB
1 ^o	Végétarisme et véganisme		150	OB
1 ^o	Différents stades ou populations spécifiques		150	OB
1 ^o	Nutrition pour la réadaptation et la récupération fonctionnelle		150	OB
1 ^o	Alimentation, santé et prévention des maladies: problèmes actuels et recommandations pour la population générale		150	OB
1 ^o	Évaluation de l'état nutritionnel et calcul de plans nutritionnels personnalisés, recommandations et suivi		150	OB

Pre Tere Guevara Navarro
Rectrice

tech université
technologique

*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

Mastère Spécialisé
Nutrition Sportive

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Diplôme: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Mastère Spécialisé

Nutrition Sportive

Approuvé par la NBA

