

Certificat

Physiologie de la Nutrition





Certificat

Physiologie de la Nutrition

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

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/physiologie-nutrition

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Structure et contenu

page 12

04

Méthodologie

page 16

05

Diplôme

page 24

01

Présentation

La maîtrise des connaissances sur les nutriments que les aliments apportent à l'organisme est une activité très importante dans le domaine de la nutrition. En effet, son étude permet aux professionnels de créer des régimes alimentaires plus équilibrés et des programmes de prévention pour les patients souffrant d'une quelconque maladie. C'est pourquoi les experts dans ce domaine sont très demandés et les offres d'emploi sont nombreuses. C'est dans cette optique que TECH a développé un programme académique visant à élargir les connaissances de ses étudiants et à leur fournir un cursus très complet, dans lequel ils trouveront les concepts de la physiologie des nutriments. Tout cela, à partir d'une méthodologie 100% en ligne qui permettra à l'étudiant d'avoir un meilleur contrôle sur son temps.



“

Le mélange des meilleures ressources multimédias et de la méthodologie la plus innovante du monde sera l'ensemble parfait pour développer vos connaissances en physiologie de la nutrition”

La Physiologie de la Nutrition est un sujet fondamental dans l'étude des sciences de la santé, car elle permet de comprendre les mécanismes par lesquels l'organisme traite et utilise les nutriments qu'il obtient de la nourriture qu'il ingère. Par conséquent, ce Certificat vise à fournir aux étudiants une solide compréhension des concepts et définitions clés dans ce domaine, ainsi que des processus de digestion, d'absorption et de biodisponibilité des nutriments.

Au cours de la licence, les étudiants auront l'occasion d'approfondir les éléments liés aux étapes du système digestif, ainsi que l'analyse des processus de digestion et d'absorption des différents groupes de nutriments, y compris les glucides, les protéines et les lipides. L'étudiant acquerra ainsi une connaissance spécialisée des sources alimentaires et des apports recommandés pour ces nutriments, dans le but de pouvoir établir des lignes directrices en matière d'éducation alimentaire.

Tout cela grâce à la méthodologie innovante Relearning, qui permet de dispenser un enseignement 100 % en ligne, un avantage qui donnera aux étudiants la possibilité d'étudier depuis chez eux et d'organiser leurs horaires d'apprentissage, puisqu'ils auront accès à des ressources multimédias 24h/24h. De plus, vous renforcerez vos compétences professionnelles et votre capacité à résoudre des problèmes, car vous analyserez des cas pratiques qui vous aideront à vous placer dans un scénario de la vie réelle.

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

- Le développement d'études de cas présentées par des experts en Physiologie de la Nutrition
- 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 Certificat qui vous aidera à vous démarquer dans le domaine de la Nutrition et à progresser dans votre carrière professionnelle”

“

Depuis le confort de votre domicile et à votre rythme, vous acquerez des connaissances actualisées dans ce domaine”

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.

Développez des programmes de prévention, grâce aux connaissances avancées sur la Physiologie de la Nutrition.

Identifiez les principales caractéristiques des vitamines et les fonctions qu'elles remplissent pour le bon fonctionnement de l'organisme.



02 Objectifs

L'objectif principal de ce Certificat est de fournir à l'étudiant les outils essentielles pour réaliser efficacement la classification des nutriments qui composent les aliments. Ainsi, les étudiants pourront mettre à jour leurs connaissances dans ce domaine et améliorer leurs compétences pour faire face aux défis spécifiques qui existe dans le secteur, en utilisant du matériel multimédia spécialement conçu par des professionnels de premier plan dans ce domaine.



“

Maitrisez le processus métabolique que subissent les nutriments une fois qu'ils pénètrent dans l'organisme et les avantages qu'ils procurent une fois ingérés”

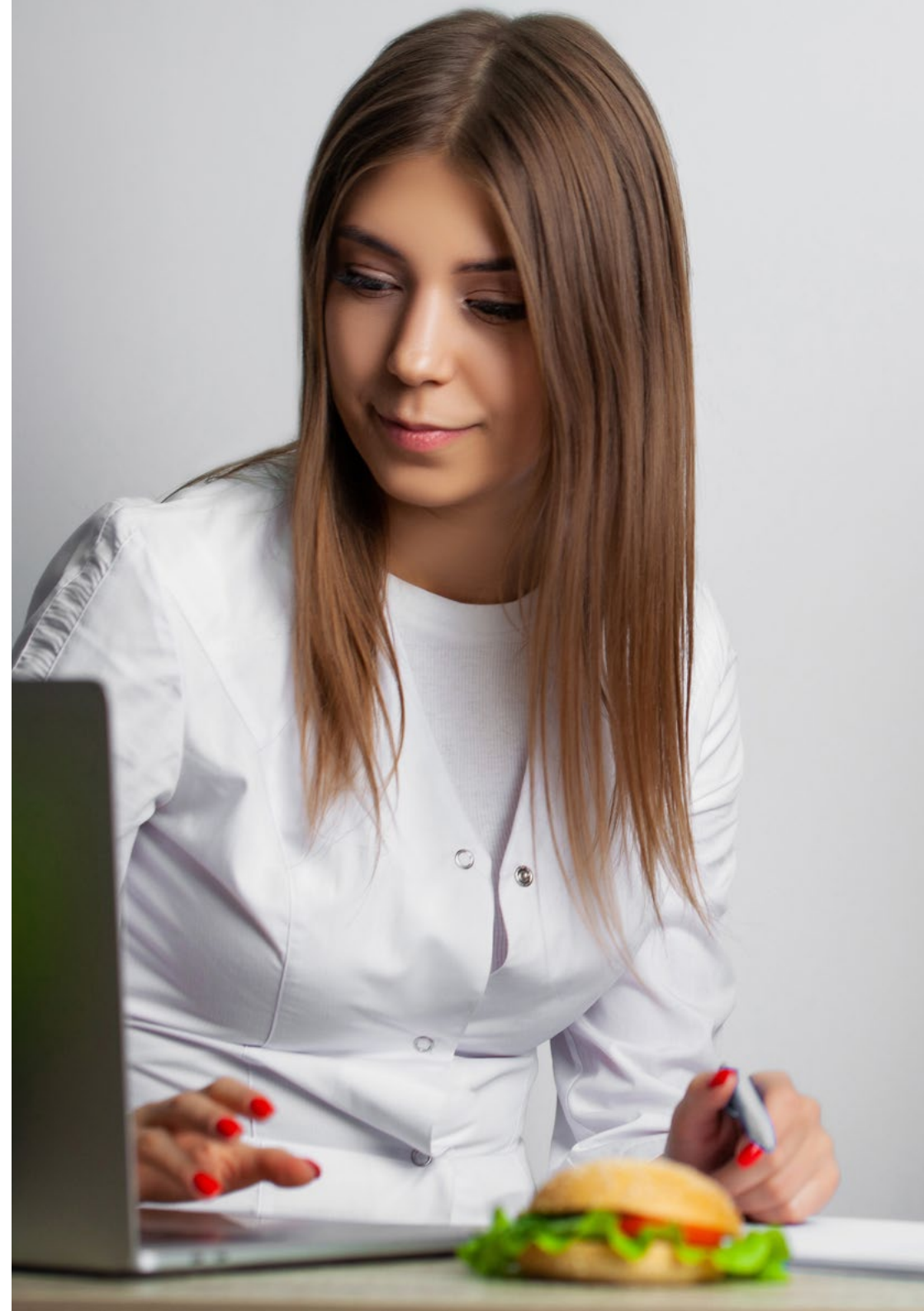


Objectifs généraux

- ♦ Identifier et comprendre la biologie comme une science expérimentale par l'application de la méthode scientifique
- ♦ Expliquer les connaissances de base et savoir les appliquer à la croissance démographique et à l'exploitation durable des ressources naturelles
- ♦ Connaître et appliquer les procédures d'évaluation de la toxicité
- ♦ Collaborer à la protection des consommateurs dans le cadre de la sécurité alimentaire



Profitez de cette incroyable opportunité et devenez un expert professionnel des processus physiologiques de la Nutrition”





Objectifs spécifiques

- Classer les nutriments qui composent les aliments
- Comprendre la diversité des facteurs qui déterminent et conditionnent la nutrition
- Distinguer le métabolisme de chaque nutriment et micronutriment, ainsi que leurs apports recommandés
- Comprendre les différents aspects appliqués des connaissances physiologiques pour la santé humaine
- Identifier les facteurs influençant la nutrition humaine
- Planifier et développer des programmes de promotion de la santé et de prévention
- Développer et établir des directives d'éducation diététique
- Interpréter la structure de base des systèmes nerveux et endocrinien et les mécanismes d'action des hormones respectives

03

Structure et contenu

Le plan de ce Certificat a été élaboré par experts dans Physiologie de la Nutrition. L'objectif est de fournir aux étudiants des connaissances spécialisées et actualisées sur les processus que les organismes mettent en œuvre pour tirer profit des nutriments qu'ils obtiennent par le biais de la nourriture. De plus, grâce à l'étude de ressources multimédias et à l'analyse d'études de cas, les étudiants renforceront leurs compétences professionnelles.





“

Approfondissez vos connaissances sur les caractéristiques générales des lipides, des glucides et des acides aminés, grâce à ce syllabus complet”

Module 1. Principes de base de la physiologie générale

- 1.1. Physiologie de la nutrition humaine
 - 1.1.1. Introduction à la nutrition, concepts et définitions
 - 1.1.2. Composition corporelle et principaux nutriments
 - 1.1.3. Système digestif et digestion
 - 1.1.3.1. Les étapes du système digestif
 - 1.1.3.2. Régulateurs digestifs
 - 1.1.4. Biodisponibilité des nutriments
- 1.2. Glucides
 - 1.2.1. Caractéristiques générales : biochimie et classification
 - 1.2.2. Digestion et absorption des glucides : utilité physiologique
 - 1.2.3. Sources alimentaires et apports recommandés en glucides
 - 1.2.4. Pathologies associées aux apports en glucides
- 1.3. Fibres alimentaires
 - 1.3.1. Caractéristiques générales : biochimie et classification
 - 1.3.2. Digestion et absorption des fibres : utilité physiologique
 - 1.3.3. Sources alimentaires et apports recommandés
 - 1.3.4. Pathologies et effets néfastes
- 1.4. Acides aminés et protéines
 - 1.4.1. Caractéristiques générales : acides aminés et métabolisme
 - 1.4.1.1. Acides aminés des protéines
 - 1.4.1.2. Acides aminés non protéiques
 - 1.4.2. Digestion et absorption des protéines : utilité physiologique
 - 1.4.3. Sources alimentaires et apports recommandés en protéines
 - 1.4.4. Pathologies associées au métabolisme des protéines
- 1.5. Lipides
 - 1.5.1. Caractéristiques générales : classification et structure
 - 1.5.1.1. Structure et particularités du cholestérol
 - 1.5.1.2. Structure et caractéristiques des lipoprotéines
 - 1.5.2. Digestion et absorption des lipides : utilité physiologique
 - 1.5.3. Sources alimentaires et apports recommandés
 - 1.5.4. Pathologies associées aux lipides Hypercholestérolémie
- 1.6. Minéraux et oligo-éléments
 - 1.6.1. Introduction et classification
 - 1.6.2. Minéraux majoritaires : Calcium, Phosphore, Magnésium, Soufre
 - 1.6.3. Oligo-éléments : Cuivre, Fer, Zinc, Manganèse
 - 1.6.4. Digestion et absorption des minéraux : biodisponibilité des minéraux
 - 1.6.5. Sources alimentaires et apports recommandés
 - 1.6.6. Pathologies associées aux minéraux
- 1.7. Vitamines
 - 1.7.1. Caractéristiques générales : structure et fonction
 - 1.7.1.1. Vitamines hydrosolubles
 - 1.7.1.2. Vitamines liposolubles
 - 1.7.2. Digestion et absorption des vitamines : utilité physiologique
 - 1.7.3. Sources alimentaires et apports recommandés
 - 1.7.4. Pathologies associées aux vitamines
 - 1.7.4.1. Vitamines du groupe B :
 - 1.7.4.2. Vitamine C
 - 1.7.4.3. Vitamines liposolubles
- 1.8. Alcool
 - 1.8.1. Introduction et consommation d'alcool
 - 1.8.2. Métabolisme de l'alcool
 - 1.8.3. Apports journaliers recommandés et apport calorique alimentaire
 - 1.8.4. Les effets néfastes de la consommation d'alcool
- 1.9. Métabolisme énergétique et interactions des nutriments
 - 1.9.1. Contenu énergétique des aliments
 - 1.9.1.1. Principes immédiats et calorimétrie
 - 1.9.1.2. Besoins énergétiques de l'organisme
 - 1.9.2. Métabolisme basal et activité physique
 - 1.9.2.1. Métabolisme pendant un exercice intense : Cycle de Cori
 - 1.9.2.2. Processus biochimique de la thermogenèse
 - 1.9.3. Calcul des besoins en énergie



- 1.9.4. Interactions entre les nutriments
 - 1.9.4.1. Interactions minéraux-vitamines
 - 1.9.4.2. Interactions protéine-vitamine
 - 1.9.4.3. Système nerveux et endocrinien
- 1.10. Potentiels membranaires et d'action
 - 1.10.1. Potentiels membranaires et d'action Transporteurs actifs et passifs
 - 1.10.2. Structure du système nerveux et organisation cellulaire
 - 1.10.2.1. Synapses et transmission neuronale
 - 1.10.2.2. Système nerveux central et périphérique
 - 1.10.2.3. Système autonome : sympathique et parasympathique
 - 1.10.3. Les glandes endocrines et leurs hormones
 - 1.10.3.1. Les hormones hypophysaires et leur régulation hypothalamique
 - 1.10.3.2. Hormones thyroïdiennes et parathyroïdiennes
 - 1.10.3.3. Hormones sexuelles
 - 1.10.4. Pathologies associées au système endocrinien

“

Profitez des meilleurs contenus multimédias pour franchir sans plus attendre, une nouvelle étape dans votre carrière professionnelle”

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***.



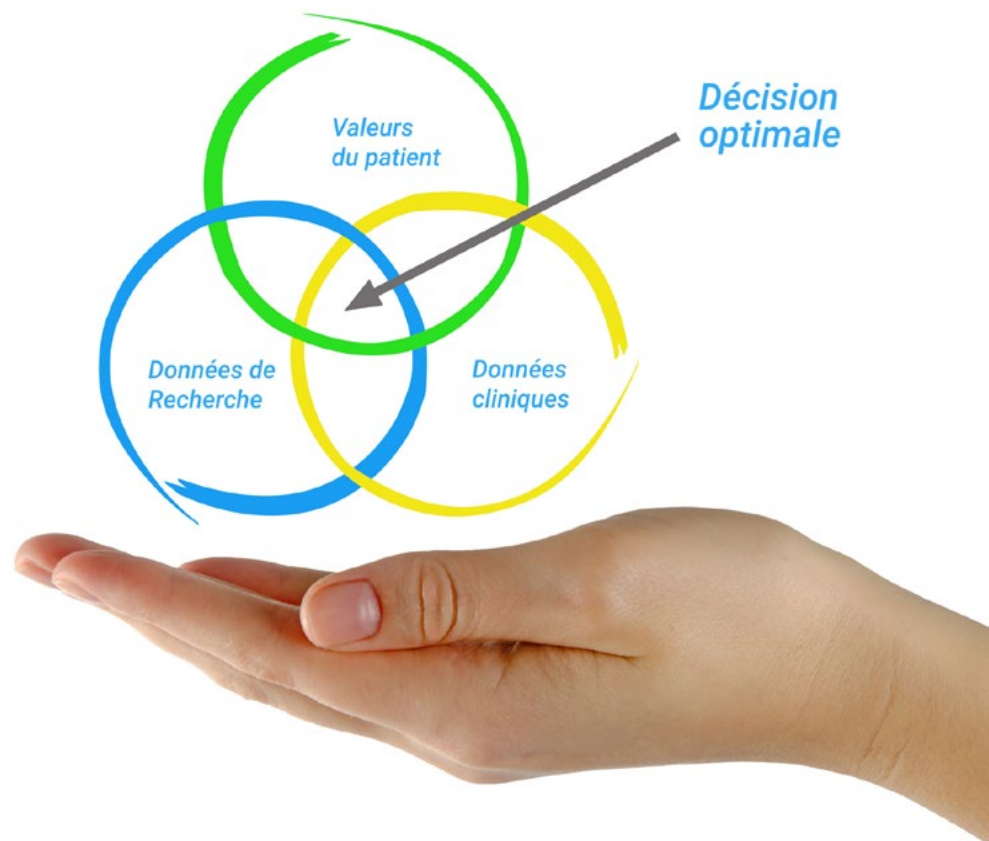
“

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

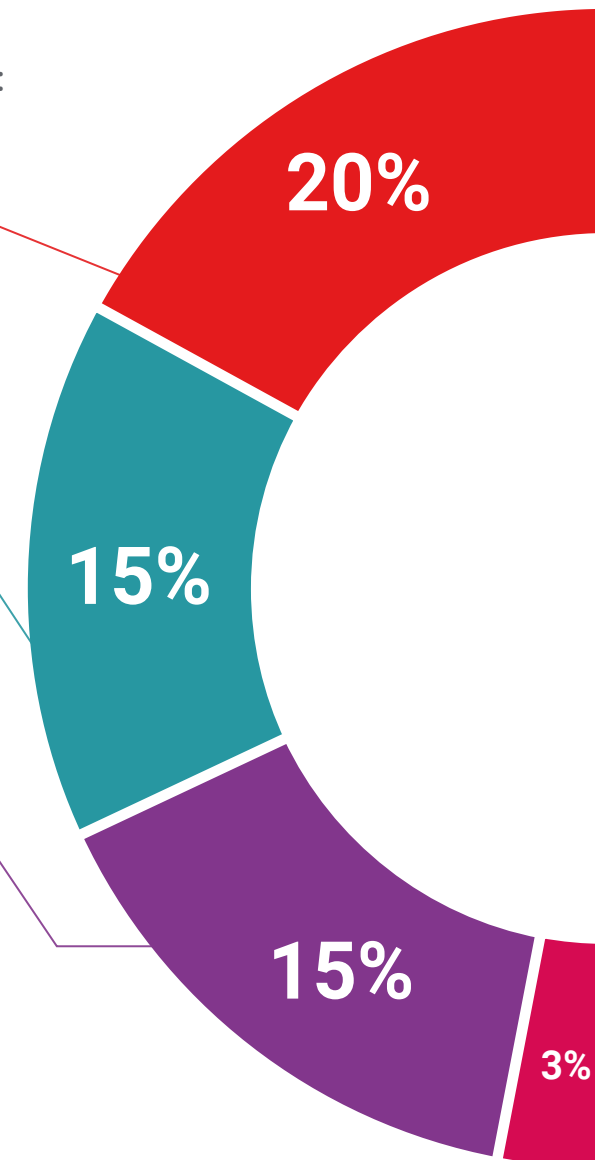
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

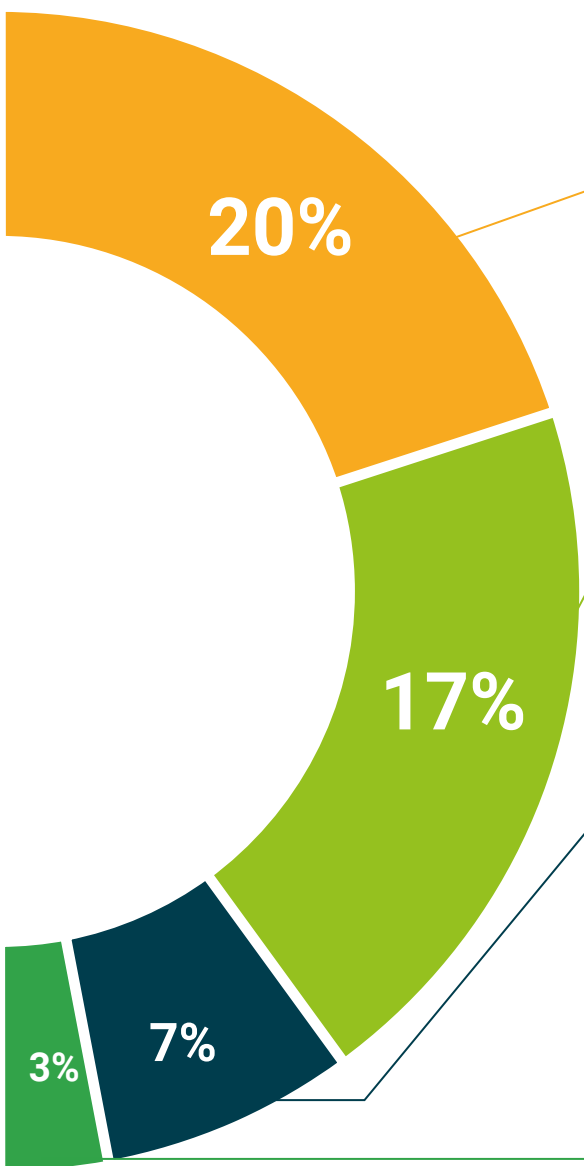
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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.



06 Diplôme

Le Certificat en Physiologie de la Nutrition 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 Physiologie de la Nutrition** 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 Physiologie de la Nutrition**

N° d'heures officielles: **150 h.**



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



Certificat

Physiologie de la Nutrition

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

Certificat

Physiologie de la Nutrition



tech université
technologique