

# Certificat Avancé

## Épidémiologie Alimentaire



**tech** université  
technologique

## Certificat Avancé Épidémiologie Alimentaire

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

Accès au site web: [www.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-epidemiologie-alimentaire](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-epidemiologie-alimentaire)

# Sommaire

01

Présentation

---

*page 4*

02

Objectifs

---

*page 8*

03

Structure et contenu

---

*page 12*

04

Méthodologie

---

*page 18*

05

Diplôme

---

*page 26*

# 01

# Présentation

La raréfaction des ressources naturelles et le réchauffement climatique provoquent une mutation mondiale qui affecte l'alimentation des populations, ainsi que l'apparition de maladies. C'est la communauté scientifique actuelle qui continue à travailler dans le domaine de l'épidémiologie alimentaire pour trouver les mécanismes de transmission, tels que la listériose ou comment améliorer la qualité du secteur alimentaire. Les progrès dans la relation entre l'alimentation et la santé, d'une grande importance pour les professionnels de la Nutrition. C'est dans ce contexte qu'a été créé ce diplôme 100% en ligne qui, grâce à un matériel multimédia innovant, permettra d'approfondir la prévention des maladies, la gestion de la sécurité alimentaire et la physiologie de la Nutrition Humaine. Tout cela dans un programme facilement accessible à tout moment de la journée, à partir d'un ordinateur connecté à l'internet.





“

*Ce diplôme universitaire vous rapprochera de la contribution la plus récente de l'Épidémiologie Alimentaire à la prévention des maladies"*

Au cours des dernières décennies, une augmentation des zoonoses a été détectée en raison des modifications de l'environnement causées, dans une large mesure, par les effets de l'action de l'homme sur les écosystèmes. Cette question préoccupante est abordée par différentes disciplines, dont l'épidémiologie alimentaire. Toutefois, les progrès réalisés dans la détection des agents pathogènes, les techniques d'analyse et les mesures de qualité rigoureuses dans l'industrie alimentaire laissent entrevoir une lueur d'espoir pour un scénario complexe, qui nécessite des connaissances avancées et des professionnels de plus en plus spécialisés.

Dans ce contexte, le professionnel de la Nutrition ayant des connaissances dans ce domaine doit être au courant des derniers développements et des études scientifiques actuelles axées sur l'amélioration de la santé des êtres humains par le biais d'un régime alimentaire adéquat et de normes de qualité. Un panorama qui nécessite donc une mise à jour constante, que le spécialiste peut obtenir grâce à ce Certificat Avancé en Épidémiologie Alimentaire.

Un programme de 6 mois qui examinera en profondeur les avancées dans la prévention des maladies causées par les produits laitiers, la viande, les pâtisseries ou la consommation de conserves, les progrès réalisés dans les études axées sur le métabolisme de chaque nutriment et micronutriment ou les exigences en matière de conformité aux normes ISO 22000.

Pour ce faire, les étudiants ont à leur disposition, à tout moment de la journée, des résumés vidéo de chaque sujet, des vidéos en détail, des schémas ou des lectures essentielles, qui leur fourniront les informations les plus récentes dans ce domaine. Une approche théorique complétée par la vision pratique de ce programme, grâce aux études de cas fournies par les experts qui dispensent cette formation.

Ce Certificat Avancé conçu par TECH pour donner aux professionnels la possibilité d'être à jour dans ce domaine grâce à une qualification 100% en ligne à laquelle ils peuvent accéder confortablement, où et quand ils le souhaitent. Il vous suffit d'un simple dispositif électronique (ordinateur, tablette ou téléphone mobile) doté d'une connexion internet pour accéder aux contenus hébergés sur la plateforme virtuel. De plus, le système de *Relearning*, basé sur la répétition du contenu, vous permettra de progresser de manière beaucoup plus naturelle et progressive à travers le syllabus de ce programme.

Ce **Certificat Avancé en Épidémiologie Alimentaire** 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 Technologie des Aliments
- ♦ 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



*Une option académique destiné aux professionnels qui, comme vous, souhaitent étudier un Certificat Avancé sans négliger d'autres aspects de leur vie personnelle"*

“

*Vous pourrez vous tenir au courant des dernières techniques utilisées dans l'analyse des aliments grâce à la bibliothèque de ressources multimédias disponible 24h/24"*

Le corps enseignant est composé de professionnels du domaine 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.

*Obtenez une mise à jour de 6 mois de vos connaissances sur les facteurs qui influencent une bonne nutrition.*

*Un programme universitaire qui vous amènera à la réalité actuelle de l'alimentation et à sa perception par la société.*



# 02 Objectifs

TECH a créé ce Certificat Avancé pour offrir aux spécialistes les données scientifiques les plus récentes sur l'Épidémiologie Environnementale. Ainsi, à l'issue de ce diplôme, les étudiants seront conscients des principaux problèmes liés à l'utilisation des additifs alimentaires, des implications sociales et économiques des zoonoses, ainsi que des mesures correctives et préventives prises. Tout cela, grâce au contenu élaboré par des spécialistes, avec lesquels vous pourrez résoudre tous les doutes que vous pourriez avoir sur le programme d'études.



“

*L'approche théorique et pratique de ce Certificat Avancé vous permettra d'être à jour sur les contrôles de qualité actuels et les normes ISO 22000"*



## Objectifs généraux

---

- Évaluer et reconnaître l'importance sanitaire et préventive des programmes de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation dans la chaîne alimentaire
- Collaborer à la mise en œuvre des systèmes de qualité
- Évaluer, contrôler et gérer les aspects de la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Planifier et développer des programmes de promotion de la santé et de prévention
- Développer et établir des directives d'éducation diététique

“

*Grâce à la méthode Relearning, vous permettra de progresser rapidement dans le contenu de ce programme et réduire les longues heures d'étude"*





## Objectifs spécifiques

---

### Module 1. Alimentation et santé publique

- ♦ Connaître le fait différentiel de la nutrition humaine, les interrelations entre la nature et la culture
- ♦ Acquérir une large connaissance du comportement alimentaire individuel et social
- ♦ Identifier les problèmes de santé liés à l'utilisation d'additifs alimentaires
- ♦ Classifier les principales implications sociales et économiques des zoonoses

### Module 2. Gestion de la qualité et sécurité alimentaire

- ♦ Concevoir et évaluer des outils qui permettent la gestion de la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, afin de protéger la santé publique
- ♦ Identifier et interpréter les exigences de la norme de gestion de la sécurité alimentaire (UNE EN ISO 22000) pour son application et son évaluation ultérieures chez les opérateurs de la chaîne alimentaire
- ♦ Développer, mettre en œuvre, évaluer et maintenir des pratiques d'hygiène adéquates, des systèmes de sécurité alimentaire et de contrôle des risques
- ♦ Participer à la conception, à l'organisation et à la gestion de différents services alimentaires

### Module 3. Principes de base de la physiologie générale

- ♦ Classez 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
- ♦ Interpréter la structure de base des systèmes nerveux et endocrinien et les mécanismes d'action des hormones respectives



# 03

## Structure et contenu

Le professionnel qui suit ce diplôme universitaire aura accès à un plan d'études divisé en trois blocs modulaires dans lesquels il pourra étudier en profondeur les avancées en matière d'alimentation et de santé publique, la gestion de la qualité et de la sécurité des aliments et les bases de la Physiologie de la Nutrition Humaine. Le tout dans un format académique 100% en ligne, sans horaires fixes et avec une bibliothèque de ressources multimédias, qui vous permettra d'actualiser facilement vos connaissances en épidémiologie alimentaire.



“

*Un programme qui vous permettra d'entrer confortablement dans les avancées de la détection des maladies dérivées de la consommation d'aliments laitiers ou carnés”*

## Module 1. Alimentation et santé publique

- 1.1. Alimentation humaine et évolution historique
  - 1.1.1. Le fait naturel et le fait culturel Évolution biologique, manipulation et fabrication d'outils
  - 1.1.2. L'utilisation du feu, profils de chasseurs-cueilleurs Carnivore ou végétarien
  - 1.1.3. Technologies biologiques, génétiques, chimiques, mécaniques impliquées dans la transformation et la conservation des aliments
  - 1.1.4. L'alimentation à l'époque romaine
  - 1.1.5. Influence de la découverte de l'Amérique
  - 1.1.6. L'alimentation dans les pays développés
    - 1.1.6.1. Chaînes et réseaux de distribution alimentaire
    - 1.1.6.2. Le "Réseau" commerce mondial et petit commerce
- 1.2. La signification socioculturelle des aliments
  - 1.2.1. Alimentation et communication sociale Relations sociales et relations individuelles
  - 1.2.2. Les expressions émotionnelles de la nourriture Fêtes et célébrations
  - 1.2.3. Relations entre les régimes alimentaires et les préceptes religieux. Alimentation et Christianisme, Hindouisme, Bouddhisme, Judaïsme, Islam
  - 1.2.4. Aliments naturels, aliments biologiques et produits biologiques
  - 1.2.5. Typologie des régimes alimentaires: Le régime normal, les régimes amaigrissants, les régimes curatifs, les régimes magiques et les régimes absurdes
  - 1.2.6. Réalité et perception des aliments. Protocole pour les repas familiaux et institutionnels
- 1.3. Communication et comportement alimentaire
  - 1.3.1. Médias écrits: magazines spécialisés Magazines populaires et revues professionnelles
  - 1.3.2. Médias audiovisuels: radio, télévision, internet Emballage La publicité
  - 1.3.3. Comportement alimentaire Motivation et consommation
  - 1.3.4. Étiquetage et consommation des aliments Développement des goûts et des dégoûts
  - 1.3.5. Sources de variation des préférences et attitudes alimentaires
- 1.4. Concepts de santé et de maladie et épidémiologie
  - 1.4.1. Promotion de la santé et prévention des maladies
  - 1.4.2. Niveaux de prévention Droit de la santé publique
  - 1.4.3. Caractéristiques des aliments L'alimentation, vecteur de maladies
  - 1.4.4. La méthode épidémiologique: Descriptive, analytique, expérimentale, prédictive
- 1.5. Importance sanitaire, sociale et économique des zoonoses
  - 1.5.1. Classification des zoonoses
  - 1.5.2. Facteurs
  - 1.5.3. Points finaux
  - 1.5.4. Plans de contrôle
- 1.6. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par la viande et les produits à base de viande, le poisson et les produits à base de poisson
  - 1.6.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
  - 1.6.2. Maladies liées à la consommation
  - 1.6.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits carnés
  - 1.6.4. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par le poisson
  - 1.6.5. Maladies liées à la consommation
  - 1.6.6. Prévention
- 1.7. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par le lait et les produits laitiers
  - 1.7.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
  - 1.7.2. Maladies liées à la consommation
  - 1.7.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits laitiers
- 1.8. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les produits de boulangerie, confiserie et pâtisserie
  - 1.8.1. Introduction Facteurs épidémiologiques
  - 1.8.2. Maladies liées à la consommation
  - 1.8.3. Prévention
- 1.9. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve, ainsi que par les légumes et champignons comestibles
  - 1.9.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des aliments en conserve et en semi-conserve
  - 1.9.2. Maladies liées à la consommation d'aliments en conserve et en semi-conserve
  - 1.9.3. Prévention sanitaire des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve
  - 1.9.4. Introduction Facteurs épidémiologiques des légumes et des champignons
  - 1.9.5. Maladies dues à la consommation de légumes et de champignons
  - 1.9.6. Prévention sanitaire des maladies transmises par les légumes et les champignons
- 1.10. Problèmes de santé découlant de l'utilisation d'additifs, origine des intoxications alimentaires
  - 1.10.1. Toxicants d'origine naturelle dans les aliments
  - 1.10.2. Substances toxiques dues à une manipulation incorrecte
  - 1.10.3. Utilisation d'additifs alimentaires

**Module 2. Gestion de la qualité et sécurité alimentaire**

- 2.1. Sécurité alimentaire et protection des consommateurs
  - 2.1.1. Définition et concepts de base
  - 2.1.2. Évolution de la sécurité et de la qualité des aliments
  - 2.1.3. Situation dans les pays en développement et les pays développés
  - 2.1.4. Principales agences et autorités chargées de la sécurité alimentaire: structures et rôles
  - 2.1.5. Fraude alimentaire et canulars alimentaires: le rôle des médias
- 2.2. Installations, locaux et équipements
  - 2.2.1. Choix du site: conception et construction et matériaux
  - 2.2.2. Plan d'entretien des locaux, des installations et des équipements
  - 2.2.3. Législation applicable
- 2.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)
  - 2.3.1. Composants de la salissure
  - 2.3.2. Détergents et désinfectants: composition et fonctions
  - 2.3.3. Étapes du nettoyage et de la désinfection
  - 2.3.4. Programme de nettoyage et de désinfection
  - 2.3.5. Réglementation actuelle
- 2.4. Lutte contre les parasites
  - 2.4.1. Dératisation et désinsectisation (Plan D + D)
  - 2.4.2. Organismes nuisibles associés à la chaîne alimentaire
  - 2.4.3. Mesures préventives de lutte contre les parasites
    - 2.4.3.1. Pièges et trappes pour mammifères et insectes terrestres
    - 2.4.3.2. Pièges et trappes pour insectes volants
- 2.5. Plan de traçabilité et bonnes pratiques de manipulation (GMP)
  - 2.5.1. Structure d'un plan de traçabilité
  - 2.5.2. Réglementations actuelles liées à la traçabilité
  - 2.5.3. GMP associées à la transformation des aliments
    - 2.5.3.1. Manipulateurs d'aliments
    - 2.5.3.2. Exigences à respecter
    - 2.5.3.3. Plans de formation en matière d'hygiène
- 2.6. Éléments de la gestion de la sécurité alimentaire
  - 2.6.1. L'eau, élément essentiel de la chaîne alimentaire
  - 2.6.2. Agents biologiques et chimiques associés à l'eau
  - 2.6.3. Éléments quantifiables dans la qualité de l'eau, la sécurité de l'eau et l'utilisation de l'eau
  - 2.6.4. Approbation des fournisseurs
    - 2.6.4.1. Plan de contrôle des fournisseurs
    - 2.6.4.2. Réglementation associée en vigueur
  - 2.6.5. Étiquetage des denrées alimentaires
    - 2.6.5.1. Information du consommateur et étiquetage des allergènes
    - 2.6.5.2. Étiquetage des organismes génétiquement modifiés
- 2.7. Crises alimentaires et politiques associées
  - 2.7.1. Déclencheurs d'une crise alimentaire
  - 2.7.2. Portée, gestion et réponse à la crise de la sécurité alimentaire
  - 2.7.3. Systèmes de communication d'alerte
  - 2.7.4. Politiques et stratégies d'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments
- 2.8. Conception du plan cycle en A.P.P.C.C.
  - 2.8.1. Orientations générales de mise en œuvre : Principes fondamentaux et Programme de Pré-requis
  - 2.8.2. Engagement de la direction
  - 2.8.3. Configuration de l'équipe cycle en A.P.P.C.C
  - 2.8.4. Description du produit et identification de son utilisation prévue
  - 2.8.5. Organigrammes
- 2.9. Développement du plan cycle en A.P.P.C.C.
  - 2.9.1. Caractérisation des points de contrôle critiques (CCP)
  - 2.9.2. Les sept principes de base du plan cycle en A.P.P.C.C.
    - 2.9.2.1. Identification et analyse des risques
    - 2.9.2.2. Mise en place de mesures de contrôle contre les dangers identifiés
    - 2.9.2.3. Détermination des points de contrôle critiques (CCP)
    - 2.9.2.4. Caractérisation des points de contrôle critiques
    - 2.9.2.5. Établissement de limites critiques
    - 2.9.2.6. Détermination des actions correctives
    - 2.9.2.7. Vérification du système cycle en A.P.P.C.C

- 2.10. ISO 22000
  - 2.10.1. Principes de l'ISO 22000
  - 2.10.2. Objectif et champ d'application
  - 2.10.3. Situation du marché et position par rapport aux autres normes de la chaîne alimentaire
  - 2.10.4. Exigences pour son application
  - 2.10.5. Politique de gestion de la sécurité alimentaire

### Module 3. Principes de base de la physiologie générale

- 3.1. Physiologie de la nutrition humaine
  - 3.1.1. Introduction à la nutrition, concepts et définitions
  - 3.1.2. Composition corporelle et principaux nutriments
  - 3.1.3. Système digestif et digestion
    - 3.1.3.1. Les étapes du système digestif
    - 3.1.3.2. Régulateurs digestifs
  - 3.1.4. Biodisponibilité des nutriments
- 3.2. Glucides
  - 3.2.1. Caractéristiques générales : biochimie et classification
  - 3.2.2. Digestion et absorption des glucides: utilité physiologique
  - 3.2.3. Sources alimentaires et apports recommandés en glucides
  - 3.2.4. Pathologies associées aux apports en glucides
- 3.3. Fibres alimentaires
  - 3.3.1. Caractéristiques générales: biochimie et classification
  - 3.3.2. Digestion et absorption des fibres: utilité physiologique
  - 3.3.3. Sources alimentaires et apports recommandés
  - 3.3.4. Pathologies et effets néfastes
- 3.4. Acides aminés et protéines
  - 3.4.1. Caractéristiques générales: acides aminés et métabolisme
    - 3.4.1.1. Acides aminés des protéines
    - 3.4.1.2. Acides aminés non protéiques
  - 3.4.2. Digestion et absorption des protéines: utilité physiologique
  - 3.4.3. Sources alimentaires et apports recommandés en protéines
  - 3.4.4. Pathologies associées au métabolisme des protéines
- 3.5. Lipides
  - 3.5.1. Caractéristiques générales : classification et structure
    - 3.5.1.1. Structure et particularités du cholestérol
    - 3.5.1.2. Structure et caractéristiques des lipoprotéines
  - 3.5.2. Digestion et absorption des lipides: utilité physiologique
  - 3.5.3. Sources alimentaires et apports recommandés
  - 3.5.4. Pathologies associées aux lipides Hypercholestérolémie
- 3.6. Minéraux et oligo-éléments
  - 3.6.1. Introduction et classification
  - 3.6.2. Minéraux majoritaires: Calcium, Phosphore, Magnésium, Soufre
  - 3.6.3. Oligo-éléments: Cuivre, Fer, Zinc, Manganèse
  - 3.6.4. Digestion et absorption des minéraux: biodisponibilité des minéraux
  - 3.6.5. Sources alimentaires et apports recommandés
  - 3.6.6. Pathologies associées aux minéraux
- 3.7. Vitamines
  - 3.7.1. Caractéristiques générales: structure et fonction
    - 3.7.1.1. Vitamines hydrosolubles
    - 3.7.1.2. Vitamines liposolubles
  - 3.7.2. Digestion et absorption des vitamines: utilité physiologique
  - 3.7.3. Sources alimentaires et apports recommandés
  - 3.7.4. Pathologies associées aux vitamines
    - 3.7.4.1. Vitamines du groupe B:
    - 3.7.4.2. Vitamine C
    - 3.7.4.3. Vitamines liposolubles
- 3.8. Alcool
  - 3.8.1. Introduction et consommation d'alcool
  - 3.8.2. Métabolisme de l'alcool
  - 3.8.3. Apports journaliers recommandés et apport calorique alimentaire
  - 3.8.4. Les effets néfastes de la consommation d'alcool



- 3.9. Métabolisme énergétique et interactions des nutriments
  - 3.9.1. Contenu énergétique des aliments
    - 3.9.1.1. Principes immédiats et calorimétrie
    - 3.9.1.2. Besoins énergétiques de l'organisme
  - 3.9.2. Métabolisme basal et activité physique
    - 3.9.2.1. Métabolisme pendant un exercice intense: Cycle de Cori
    - 3.9.2.2. Processus biochimique de la thermogénèse
  - 3.9.3. Calcul des besoins en énergie
  - 3.9.4. Interactions entre les nutriments
    - 3.9.4.1 Interactions minéraux-vitamines
    - 3.9.4.2. Interactions protéine-vitamine
    - 3.9.4.3. Système nerveux et endocrinien
- 3.10. Potentiels membranaires et d'action
  - 3.10.1. Potentiels membranaires et d'action Transporteurs actifs et passifs
  - 3.10.2. Structure du système nerveux et organisation cellulaire
    - 3.10.2.1. Synapses et transmission neuronale
    - 3.10.2.2. Système nerveux central et périphérique
    - 3.10.2.3. Système autonome: sympathique et parasympathique
  - 3.10.3. Les glandes endocrines et leurs hormones
    - 3.10.3.1. Les hormones hypophysaires et leur régulation hypothalamique
    - 3.10.3.2. Hormones thyroïdiennes et parathyroïdiennes
    - 3.10.3.3. Hormones sexuelles
  - 3.10.4. Pathologies associées au système endocrinien

“

*Ce programme vous donnera un aperçu des crises alimentaires et des politiques mises en place pour y faire face"*

# 05 Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



“

*Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"*

## À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

*Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.*



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

*Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"*

#### L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



## Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



*Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.*

Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

*Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.*

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



Ce programme offre le meilleur matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



#### Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



#### Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



#### Résumés interactifs

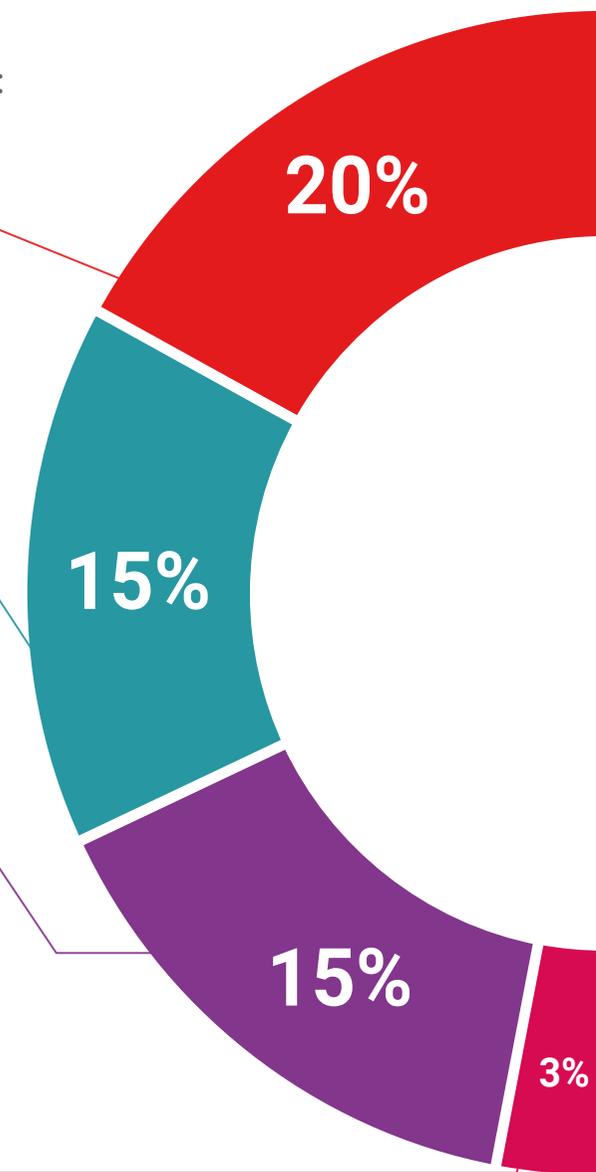
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

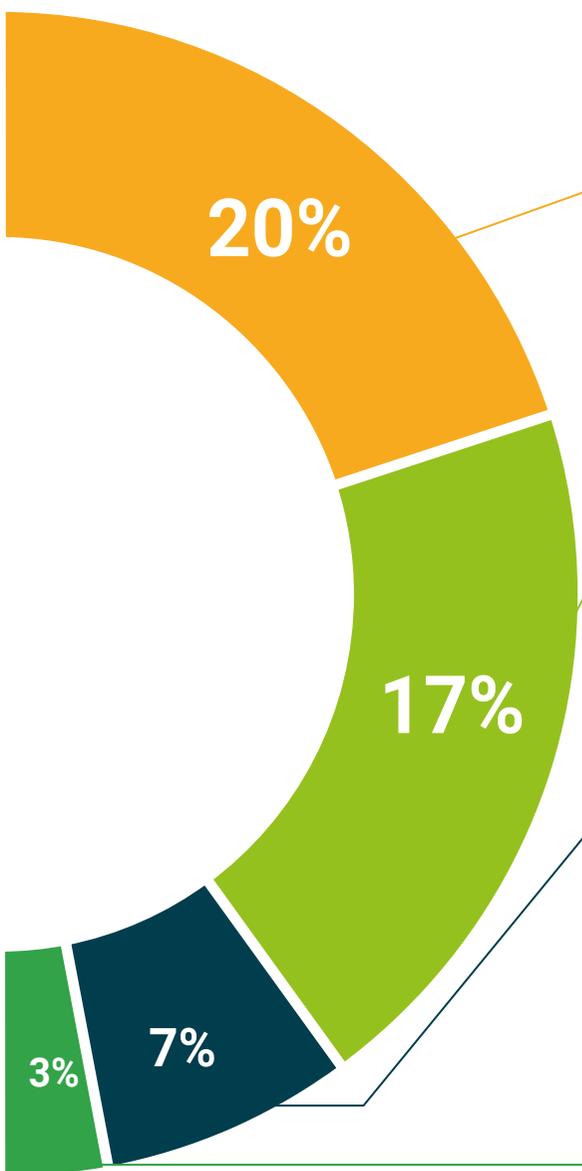
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### Bibliographie complémentaire

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





#### Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



#### Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



#### Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



#### Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



# 05 Diplôme

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



“

*Ce programme vous donnera un aperçu  
des crises alimentaires et des politiques  
mises en place pour y faire face”*

Ce **Certificat Avancé en Épidémiologie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal\* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat Avancé** délivré par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat Avancé en Épidémiologie Alimentaire**

N.º heures officielles: **450 h.**



\*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



## Certificat Avancé

### Épidémiologie Alimentaire

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

# Certificat Avancé

## Épidémiologie Alimentaire

