

# Certificat Avancé

## Conception d'Aliments Fonctionnels



## Certificat Avancé Conception d'Aliments Fonctionnels

- » 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-conception-aliments-fonctionnels](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-conception-aliments-fonctionnels)

# Accueil

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 préoccupation croissante de la population pour son bien-être physique et mental a conduit l'industrie alimentaire à travailler au développement de produits bénéfiques pour la santé et réduisant le risque de maladie. Les avancées scientifiques dans ce domaine, ainsi que le développement technologique, ont conduit à la promotion des aliments fonctionnels, que les gens intègrent dans leur consommation quotidienne. Une tendance globale dont le professionnel de la Nutrition doit être conscient en mettant constamment à jour ses connaissances. C'est pourquoi cette formation 100% en ligne a été créée pour offrir au spécialiste les informations les plus pertinentes et les plus récentes sur les techniques et les outils utilisés pour la conception des aliments, les derniers développements dans la planification de régimes spécifiques pour les personnes souffrant de différentes pathologies ou les dernières avancées en matière de techniques culinaires. Le tout est accompagné d'un matériel didactique multimédia préparé par des spécialistes du domaine et auquel vous aurez accès 24 heures sur 24.



A close-up photograph of a person's face, focusing on their eyes and nose. They are wearing clear safety glasses with a blue frame. The person has light-colored eyes and dark hair. The image is partially obscured by a diagonal white and purple overlay.

“

*Grâce à ce Certificat Avancé 100% en ligne et flexible, vous serez en mesure de vous tenir au courant des derniers développements en matière de Conception d'Aliments Fonctionnels”*

Les produits laitiers enrichis en vitamines, minéraux, oméga-3 ou probiotiques qui cherchent à générer des effets positifs sur la flore intestinale sont quelques-uns des aliments fonctionnels que l'on trouve actuellement plus fréquemment sur le marché. Les preuves scientifiques des avantages de ces composants ont été soutenues non seulement par l'industrie alimentaire, mais aussi par les consommateurs eux-mêmes, qui exigent de plus en plus de produits qui génèrent des avantages pour la santé.

C'est pourquoi le secteur, en coordination avec d'autres disciplines, encourage la conception de ce type d'aliments, qui font déjà partie de l'alimentation quotidienne. Une tendance mondiale qui s'est développée depuis les années 80 et qui est actuellement en plein essor. C'est pourquoi TECH a décidé de créer ce Certificat Avancé en Conception d'Aliments Fonctionnels, destinée principalement aux professionnels de la Nutrition qui souhaitent mettre à jour leurs connaissances dans ce domaine.

Ainsi, cette institution propose un programme où, en seulement 6 mois, le spécialiste pourra étudier en profondeur les innovations en matière de technologie alimentaire ou l'adaptation nutritionnelle aux personnes souffrant de maladies cardiaques, de maladies du système digestif ou de troubles de la consommation alimentaire. En outre, des résumés vidéo de chaque sujet, des vidéos détaillées ou des simulations d'études de cas vous rapprocheront de l'alimentation la plus appropriée pour les femmes enceintes, les nourrissons ou les adolescents.

Ainsi, cette institution académique offre aux professionnels la possibilité d'étudier une formation universitaire de manière pratique, quand et où ils le souhaitent. Il suffit de disposer d'un appareil électronique (ordinateur, tablette ou téléphone portable) avec une connexion internet pour accéder à tout moment aux contenus hébergés sur la plateforme virtuelle. De plus, le système de *Relearning* vous permettra de réduire les longues heures d'étude qui sont si courantes avec d'autres méthodologies. Il s'agit également d'une option académique idéale pour ceux qui souhaitent combiner leurs responsabilités professionnelles et personnelles avec un Certificat Avancé.

Ce **Certificat Avancé en Conception d'Aliments Fonctionnels** 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
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- Les exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



*Une formation universitaire dont le matériel pédagogique vous permettra d'approfondir les dernières techniques culinaires”*

“

*Les études de cas de ce programme vous rapprocheront de la pertinence des calculs de traitement thermique dans l'industrie de la conserve”*

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 axée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du Mastère Spécialisé. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

*Grâce à ce Certificat Avancé, vous serez à la pointe de la science et de la technologie alimentaire.*

*Une option académique qui vous guidera pendant 6 mois à travers les progrès de la Conception des Aliments et de leur utilisation quotidienne chez les femmes enceintes, les nourrissons et les adolescents.*



# 02 Objectifs

Le professionnel de la nutrition qui s'immerge dans cette formation universitaire pourra facilement approfondir, grâce à la bibliothèque de ressources multimédias, la conception de plans nutritionnels en fonction des caractéristiques de chaque personne et grâce à l'utilisation des produits fonctionnels les plus récents. Cela vous permettra de vous tenir au courant des tendances actuelles dans ce domaine, ainsi que des derniers développements de la technologie utilisée par l'industrie alimentaire.



“

*Vous disposez de 450 heures d'enseignement de connaissances innovantes et actuelles sur la Conception d'Aliments Fonctionnels”*



## Objectifs généraux

---

- Capacité à connaître, comprendre et maîtriser les processus de l'industrie agroalimentaire. Modélisation et optimisation des processus alimentaires
- Élaborer la planification des menus pour des groupes et concevoir et interpréter les enquêtes alimentaires
- Gérer et proposer des services de restauration collective et proposer des programmes alimentaires adaptés aux différents groupes, en veillant à la qualité et à la sécurité alimentaire des aliments gérés et en dispensant une formation appropriée au personnel concerné
- Mettre en place des traitements culinaires qui garantissent une qualité adéquate des plats cuisinés
- Établir les conditions de travail et de manipulation des aliments lors de la préparation des plats cuisinés





## Objectifs spécifiques

---

### Module 1. Technologie alimentaire

- Connaître, comprendre et utiliser les principes de base et les processus technologiques appropriés pour la production, le conditionnement et la conservation des aliments
- Évaluer l'impact de la transformation sur les propriétés des aliments
- Déterminer l'adéquation des développements technologiques pour l'innovation alimentaire et des processus dans l'industrie alimentaire
- Capacité à connaître, comprendre et utiliser les installations des industries agroalimentaires, leurs équipements et leurs machines auxiliaires

### Module 2. Nutrition et diététique

- Innover et concevoir de nouveaux procédés et produits qui répondent aux besoins du marché sous différents aspects tels que l'évaluation du degré d'acceptabilité de ces produits, l'établissement de leurs coûts de production et de leurs risques environnementaux
- Capacité à intervenir dans des activités de promotion de la santé, au niveau individuel et collectif, en contribuant à l'éducation nutritionnelle de la population
- Étudier et interpréter les rapports et dossiers administratifs relatifs à un produit, afin de pouvoir donner une réponse motivée à la question posée
- Calculer et établir des recommandations alimentaires saines pour évaluer l'état nutritionnel des individus et des groupes

### Module 3. Technologie alimentaire

- Fournir la base pour l'étude de technologies spécifiques de production alimentaire
- Établir l'influence des systèmes de transformation sur la conception des industries de transformation
- Analyser les facteurs influençant l'efficacité de la production alimentaire
- Comprendre les aspects fondamentaux des technologies spécifiques de transformation des aliments en fonction de la matière première de départ et du produit obtenu



*Une formation universitaire qui vous permettra d'apprendre les technologies utilisées dans la transformation des aliments depuis le confort de votre tablette ou de votre téléphone portable*

# 03

## Structure et contenu

Le programme de ce Certificat Avancé a pris en compte les informations et les études scientifiques les plus récentes sur la Conception d'Aliments Fonctionnels. Ainsi, les étudiants apprendront les avancées dans les processus de modification des produits, l'emballage, les dernières techniques culinaires et leur application dans les plans nutritionnels. De même, les études de cas fournies par les spécialistes qui composent ce programme les rapprocheront de la réalité du secteur, et ils pourront inclure ces techniques dans leur travail quotidien.





“

*Un contenu multimédia innovant qui vous rapprochera des dernières informations sur l'utilisation des aliments fonctionnels dans les régimes spécifiques pour les patients souffrant de pathologies cardiaques”*

## Module 1. Technologie alimentaire I

- 1.1. Introduction à la science et à la technologie des aliments
  - 1.1.1. Développement historique
  - 1.1.2. Concept de la science et de la technologie alimentaires
  - 1.1.3. Objectifs de la technologie alimentaire. Relations avec les autres sciences
  - 1.1.4. L'industrie alimentaire dans le monde
- 1.2. Opérations de préparation par voie sèche et humide et pelage
  - 1.2.1. Réception des aliments dans l'industrie alimentaire et préparation de la matière première
  - 1.2.2. Nettoyage: méthodes sèches et humides
  - 1.2.3. Triage et classement
  - 1.2.4. Principales méthodes d'épluchage
  - 1.2.5. Équipement de pelage
- 1.3. Réduction et augmentation de la taille
  - 1.3.1. Objectifs généraux
  - 1.3.2. Réduction de la taille des aliments secs. Équipement et applications
  - 1.3.3. Réduction de la taille des denrées alimentaires fibreuses. Équipement et application
  - 1.3.4. Effet sur les aliments
  - 1.3.5. Effet sur les denrées alimentaires Réduction de la taille des denrées alimentaires liquides: homogénéisation et atomisation
    - 1.3.5.1. Équipement et applications
  - 1.3.6. Techniques d'agrandissement: Agrandissement de la taille: agglomération, instantanéisation ou granulation
- 1.4. Causes et facteurs d'altération des aliments
  - 1.4.1. Nature des causes d'altération des aliments
  - 1.4.2. Facteurs impliqués dans la détérioration des aliments
  - 1.4.3. Actions contre l'altération d'origine physique et chimique
  - 1.4.4. Actions possibles pour prévenir ou retarder l'activité microbienne
- 1.5. Traitement par blanchiment
  - 1.5.1. Général Objectifs
  - 1.5.2. Méthodes de blanchiment: vapeur, eau chaude et autres méthodes
  - 1.5.3. Évaluation du blanchiment des fruits et légumes
  - 1.5.4. Équipements et installations
  - 1.5.5. Effets sur les caractéristiques nutritionnelles et sensorielles des aliments
- 1.6. Bases de la thermobactériologie
  - 1.6.1. Bases de la thermobactériologie
  - 1.6.2. Cinétique de la destruction microbienne par la chaleur
  - 1.6.3. Graphique de survie. Concept de la valeur D. Graphiques de thermo-destruction
  - 1.6.4. Valeur Z: concept de stérilité commerciale
  - 1.6.5. Valeurs F et Fo. Exemples pratiques de calculs des traitements thermiques dans l'industrie des conserves
- 1.7. Pasteurisation
  - 1.7.1. Concept et objectifs
  - 1.7.2. Types de pasteurisation. Applications dans l'industrie alimentaire
  - 1.7.3. Effets sur les denrées alimentaires
    - 1.7.3.1. Pasteurisation du lait: test de la lactoperoxydase
- 1.8. Stérilisation
  - 1.8.1. Objectifs
  - 1.8.2. Stérilisation des aliments emballés
  - 1.8.3. Remplissage, évacuation et fermeture des conteneurs
  - 1.8.4. Types de stérilisateurs: discontinus et continus. Traitement UHT
  - 1.8.5. Effets sur les denrées alimentaires
- 1.9. Chauffage par micro-ondes
  - 1.9.1. Aspects généraux des rayonnements électromagnétiques
  - 1.9.2. Caractéristiques des micro-ondes
  - 1.9.3. Propriétés diélectriques du matériau
  - 1.9.4. Conversion de l'énergie des micro-ondes en chaleur Équipement. Applications
  - 1.9.5. Effets sur les denrées alimentaires
- 1.10. Rayonnement infrarouge
  - 1.10.1. Aspects théoriques
  - 1.10.2. Équipements et installations Applications
  - 1.10.3. Autres rayonnements non ionisants

**Module 2. Nutrition et diététique**

- 2.1. Techniques pour déterminer l'état nutritionnel
  - 2.1.1. Évaluation individuelle Antécédents médicaux, sociaux et alimentaires
  - 2.1.2. Méthodes de détermination de la composition corporelle (Densitométrie, anthropométrie, isotopes, créatinine urinaire)
  - 2.1.3. Examen de l'aspect physique d'un individu
  - 2.1.4. Tests biochimiques
- 2.2. Évaluation de l'état nutritionnel en collectivité
  - 2.2.1. Épidémiologie nutritionnelle
    - 2.2.1.1. Types d'enquêtes. alimentaires
    - 2.2.1.2. Façons de gérer les enquêtes
  - 2.2.2. Évaluation de la consommation familiale et évaluation de la consommation individuelle
- 2.3. Nutrition pendant la grossesse
  - 2.3.1. Changements physiologiques pendant la grossesse
  - 2.3.2. Exigences nutritionnelles (énergie, protéines, glucides, lipides, vitamines, minéraux)
  - 2.3.3. Bases physiologiques du processus de lactation
  - 2.3.4. Physiopathologie pendant la grossesse et recommandations concernant l'allaitement
- 2.4. Nutrition du nourrisson
  - 2.4.1. Physiologie générale du nourrisson
  - 2.4.2. Exigences nutritionnelles (énergie, protéines, Lipides, vitamines, minéraux)
  - 2.4.3. Lignes directrices pour l'alimentation des nourrissons et l'allaitement maternel
    - 2.4.3.1. Composition du lait maternel
    - 2.4.3.2. Alimentation artificielle
    - 2.4.3.3. Beikost
- 2.5. Nutrition pendant l'enfance
  - 2.5.1. Caractéristiques générales
  - 2.5.2. Besoins nutritionnels
    - 2.5.2.1. Age maternelle
    - 2.5.2.2. Âge scolaire
    - 2.5.2.3. Facteurs déterminants et problématique associée
- 2.6. Nutrition pendant l'adolescence et la vieillesse
  - 2.6.1. Caractéristiques anatomiques et physiologiques à l'adolescence
  - 2.6.2. Habitudes alimentaires des adolescents
  - 2.6.3. Croissance et développement
  - 2.6.4. Problèmes nutritionnels à l'adolescence
  - 2.6.5. Changement physiologie avec la vieillesse
  - 2.6.6. Apports recommandés et pharmacologie associée
- 2.7. Contrôle du poids et troubles de la consommation alimentaire
  - 2.7.1. Composantes du poids corporel et distribution régionale associée
  - 2.7.2. Développement du tissu adipeux et régulation du poids corporel
  - 2.7.3. Obésité: prévalence, distribution, classification, causes et traitement
  - 2.7.4. Trouble du comportement alimentaire
- 2.8. L'alimentation dans l'obésité, l'anorexie et la boulimie
  - 2.8.1. Traitement ou gestion de l'obésité et modifications du régime alimentaire
  - 2.8.2. Régime hypocalorique et régime d'entretien
  - 2.8.3. Exercices et médicaments
  - 2.8.4. Types et causes de l' anorexie
  - 2.8.5. Traitement et diagnostic
  - 2.8.6. Traitement et diagnostic de la boulimie
- 2.9. Nutrition dans les maladies cardiovasculaires et l'hypertension
  - 2.9.1. Introduction: prévalence et mortalité
    - 2.9.1.1. Physiopathologie et facteurs de risque des maladies cardiovasculaires
    - 2.9.1.2. Relation entre les facteurs alimentaires et les lipides sériques
    - 2.9.1.3. Mesures de prévention des maladies cardiovasculaires
    - 2.9.1.4. Traitement et diétothérapie associées
  - 2.9.2. Concept et physiopathologie de l' hypertension artérielle
  - 2.9.3. Facteurs liés à l'alimentation et traitement
  - 2.9.4. Régime à teneur contrôlée en sodium
- 2.10. Alimentation dans les maladies du système digestif
  - 2.10.1. Reflux gastro-œsophagien
    - 2.10.2.1. Étiologie et Physiopathologie
    - 2.10.2.2. Traitement nutritionnel
  - 2.10.2. Maladie gastro-intestinale acide
    - 2.10.2.1. Traitement nutritionnel
  - 2.10.3. Diarrhée et types
    - 2.10.3.1. Traitement de la diarrhée aiguë et de la diarrhée chronique
  - 2.10.4. Traitement de la constipation

### Module 3. Technologie alimentaire I

- 3.1. Technologie de la réfrigération
  - 3.1.1. Principes fondamentaux de la préservation de la réfrigération
  - 3.1.2. Effet de la réfrigération sur la vitesse des réactions chimiques et sur la croissance microbienne
  - 3.1.3. Facteurs à contrôler pendant l'entreposage frigorifique  
Effets sur les denrées alimentaires
- 3.2. Technologie de congélation
  - 3.2.1. Processus et étapes de la congélation: théorie de la cristallisation
  - 3.2.2. Courbes de congélation Modification des aliments pendant la congélation
  - 3.2.3. Effets sur les réactions chimiques et biochimiques
  - 3.2.4. Effets sur les micro-organismes. Décongélation
- 3.3. Systèmes de production de froid
  - 3.3.1. Calcul des besoins de réfrigération et de congélation
  - 3.3.2. Calcul du temps de congélation Systèmes de production de froid
  - 3.3.3. Réfrigérateurs et entrepôts frigorifiques
  - 3.3.4. Congélateurs et stockage surgelé
  - 3.3.5. Systèmes de compression de vapeur et systèmes cryogéniques
- 3.4. Technologie de déshydratation
  - 3.4.1. Concept, objectifs et principes fondamentaux
  - 3.4.2. Psychrométrie et applications du diagramme psychrométrique
  - 3.4.3. Taux de séchage. Phases et courbes de séchage
  - 3.4.4. Effets de la déshydratation sur les denrées alimentaires
  - 3.4.5. Équipements et installations et applications
- 3.5. Lyophilisation et congélation par concentration
  - 3.5.1. Contexte théorique Systèmes de lyophilisation
  - 3.5.2. Applications Effets sur les denrées alimentaires
  - 3.5.3. Concentration par congélation: raison d'être et objectifs
- 3.6. Réduction de l'activité de l'eau des aliments par l'ajout de solutés
  - 3.6.1. Principaux agents réducteurs de l'activité de l'eau et mode d'action
  - 3.6.2. Technologie du salage: méthodes de salage, effets sur les denrées alimentaire
  - 3.6.3. Ajout de sucres et d'autres agents chimiques comme dépresseurs de l'activité de l'eau
  - 3.6.4. Effets sur les denrées alimentaires



- 3.7. Technologie du tabagisme
  - 3.7.1. Définition et composition de la fumée Systèmes de production de fumée
  - 3.7.2. Caractéristiques du fumeur Techniques de fumage
  - 3.7.3. Effet sur les aliments
  - 3.7.4. Applications dans l'industrie alimentaire
- 3.8. Technologie de conditionnement
  - 3.8.1. Objectifs de l'emballage
  - 3.8.2. Conception d'emballages et matériaux pour la fabrication d'emballages
  - 3.8.3. Analyse des interactions entre l'emballage et l'aliment. Systèmes d'emballage et de dosage
  - 3.8.4. Examens de la fermeture des conteneurs et du contrôle de la fermeture Emballage pour la distribution
  - 3.8.5. Étiquetage des conteneurs
- 3.9. Système de transport de matériaux
  - 3.9.1. Systèmes de transport de matériaux. Transporteurs
  - 3.9.2. Dispositifs pneumatiques. Grues et véhicules
  - 3.9.3. Transport de denrées alimentaires à température contrôlée
- 3.10. Industries de préparation et de transformation des aliments
  - 3.10.1. Concept et objectifs des sciences et technologies culinaires. L'espace culinaire professionnel
  - 3.10.2. Techniques culinaires

“ Avec ce programme universitaire, vous serez au fait des derniers équipements utilisés dans l'industrie alimentaire pour effectuer la déshydratation ”

04

# Méthodologie

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

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



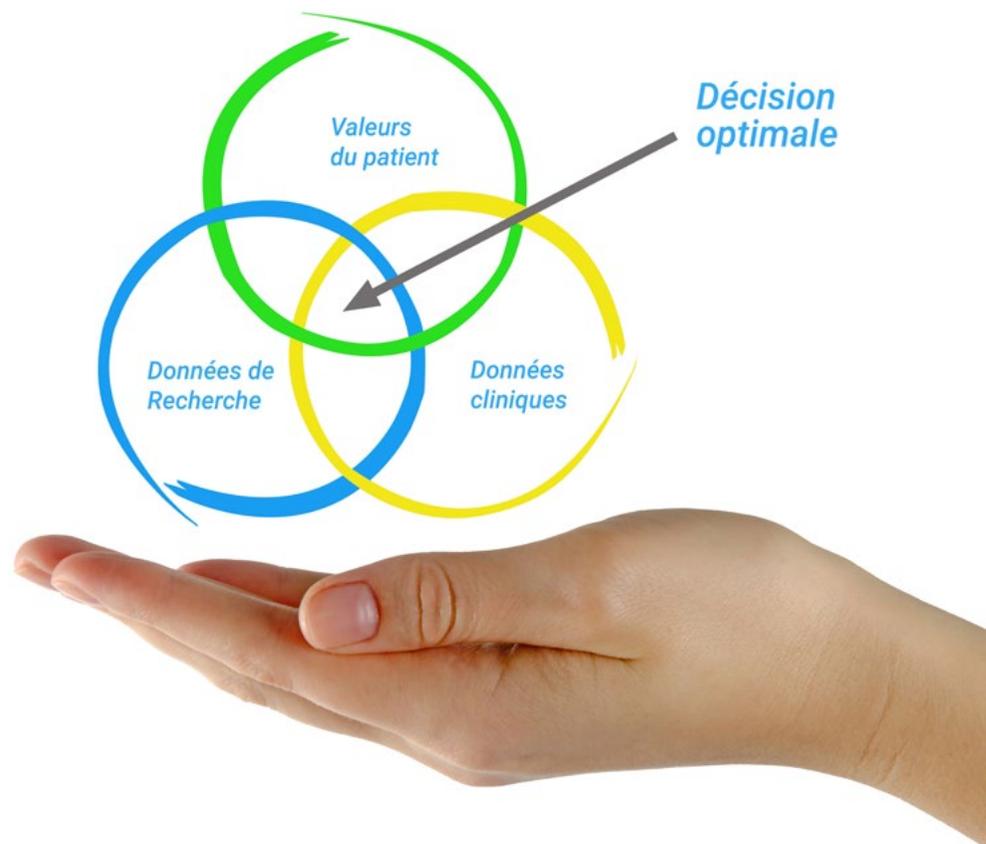
“

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

## À TECH, nous utilisons la méthode des cas

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

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



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

“

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

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

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



## Relearning Methodology

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

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



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

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

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

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

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

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



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



#### Support d'étude

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

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



#### Techniques et procédures en vidéo

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



#### Résumés interactifs

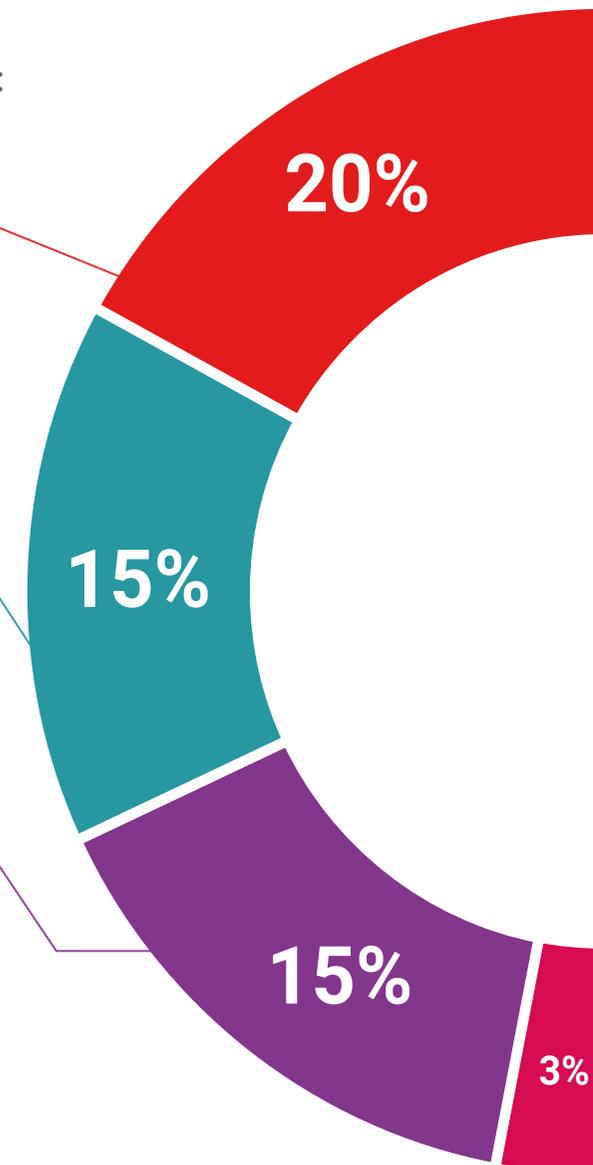
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

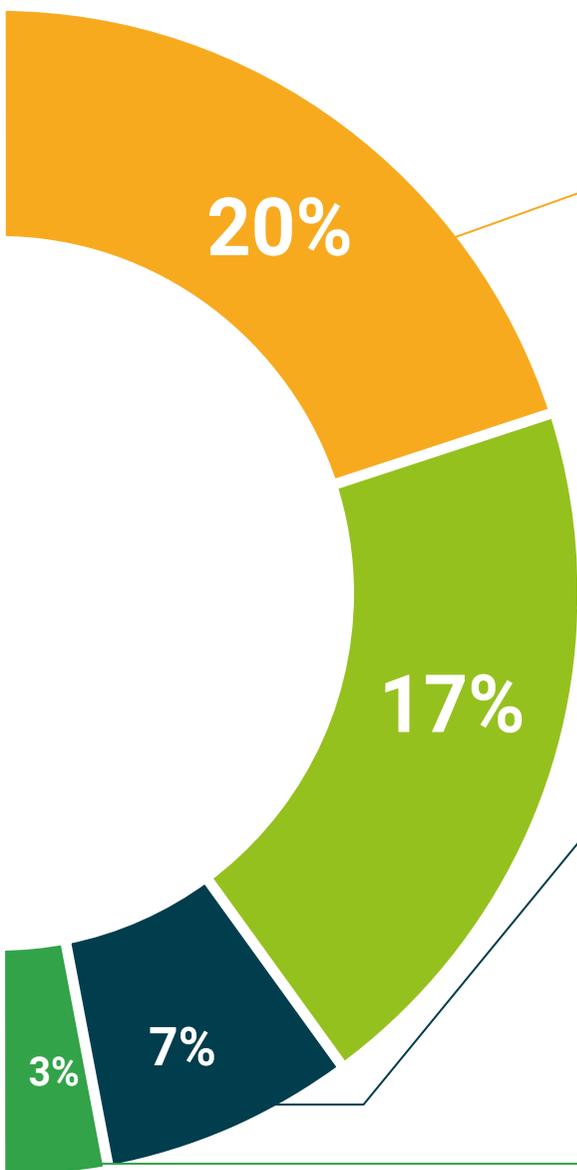
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### Bibliographie complémentaire

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





#### Études de cas dirigées par des experts

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



#### Testing & Retesting

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



#### Cours magistraux

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



#### Guides d'action rapide

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



# 05 Diplôme

Ce Certificat Avancé en Conception d'Aliments Fonctionnel 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.



“

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

Ce **Certificat Avancé en Conception d'Aliments Fonctionnels** 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 Conception d'Aliments Fonctionnels**

N° d'heures officielles: **450 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  
apprentissage institutions  
classe virtuelle langues



**Certificat Avancé**  
Conception d'Aliments  
Fonctionnels

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

# Certificat Avancé

## Conception d'Aliments Fonctionnels

