

PROGRAMME DE FORMATION BASES SCIENTIFIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

PROGRAMME DÉTAILLÉ DE FORMATION

Date du 07 février 2024

Prérequis : Disposer d'une connexion internet & savoir se servir de l'outil informatique.

Objectifs de la formation : Acquérir des connaissances scientifiques sur les nutriments et leurs fonctions dans l'organisme ; - Analyser et évaluer les besoins nutritionnels des populations bien portantes aux différents stades de la vie ; - Acquérir des connaissances spécifiques et analyser la composition des aliments et leurs effets sur la santé ; - Sélectionner les aliments pour promouvoir la santé des individus ou des groupes ; - Organiser et évaluer l'alimentation pour des individus ou groupes de population en utilisant les outils et ressources dans le domaine de la nutrition et l'alimentation humaine.

Délai d'accès : CPF : 11 jours ouvrés / Financement personnel : 11 jours ouvrés / OPCO : 11 jours ouvrés

Durée de la formation : 1 mois.

Type de formation : E-LEARNING

Modalités et délais d'accès : Date définie lors de l'inscription en formation. Accessible depuis ordinateur, tablette et smartphone. Accompagnement technique et pédagogique du lundi au vendredi de 9h à 17h par téléphone.

Tarif : 490€

Contact : contact@maformationsport.com - 01 89 16 50 10 - M. Sadji Yacine

Modalités d'évaluation :

- o 1 évaluation d'entrée en formation
- o 1 évaluation finale composée de 10 questions. 75% de réponses correctes permettent la validation.

Accessibilité aux personnes handicapées : Accessible aux personnes handicapées avec une déficience visuelle ou auditive ou physique.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Plateforme de formation comprenant 12 vidéos conférences, 10 vidéos d'exemples de séances, 6 documents de cours écrits, 1 évaluation finale. 1 suivi personnalisé par Mail, Messenger & Visio-conférence.

Moyens permettant de suivre l'exécution de la formation et d'en apprécier les résultats :

- o 2 évaluations (1 quiz d'entrée en formation et 1 quiz de fin de formation)
- o 1 rendez-vous visio-conférence de bienvenue
- o 1 fiche de retour formation à renseigner par le stagiaire en fin de formation
- o 1 atelier hebdomadaire avec une diététicienne

Organisation de la formation selon 6 Chapitres (détaillés en page 2)

Pour chaque chapitre : 2 vidéos conférences, 1-2 vidéos d'illustration et 1 support écrit.

PROGRAMME DE FORMATION BASES SCIENTIFIQUES DE LA DIETETIQUE

ACTIONS DE FORMATION, LE DETAIL DES 6 CHAPITRES :

- **Chapitre 1 : La composition quantitative et qualitative des aliments**

Savoir identifier les différentes compositions quantitatives et qualitatives des aliments permettant ainsi une meilleure élaboration des compositions

- **Chapitre 2 : La microbiologie, la virologie, la parasitologie et la toxicologie alimentaires**

Étudier, analyser et examiner les aspects microbiologiques, virologiques, parasitologiques et toxicologiques des aliments.

- **Chapitre 3 : Les incidences de la technologie sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments ainsi que sur leur utilisation culinaire**

Évaluer, examiner et apprécier l'impact de la technologie sur les caractéristiques nutritionnelles des aliments

- **Chapitre 4 : Les incidences des procédés de conservation et des utilisations culinaires sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments**

Appréhender comment les procédés de conservation et les pratiques culinaires influent sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments.

- **Chapitre 5 : Les exigences réglementaires (française, européenne, internationale) en matière d'alimentation**

Comprendre les normes réglementaires françaises, européennes et internationales en matière d'alimentation.

- **Chapitre 6 : La place des aliments et leur forme d'utilisation en milieu familial et/ou collectif pour les individus sains ou malades pouvant avoir des activités ou des conditions de vie particulières**

Étudier la position des aliments et leurs modes d'utilisation dans les contextes familiaux et/ou collectifs, en tenant compte des besoins spécifiques des individus sains ou malades, qui peuvent être confrontés à des activités ou des conditions de vie particulières.

Résultats attendus :

À l'issue de ce parcours de formation chez MA formation, l'apprenant(e) sera en mesure de :

- Mobiliser, organiser les connaissances de biochimie, de physiopathologie indispensables à la compréhension des enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de diététique thérapeutique.

- Mobiliser les connaissances fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière.

Il(elle) sera aussi en mesure de valider le Bloc de compétences numéro RNCP35523BC05 : Bases scientifiques de la diététique.

Les inscriptions à l'épreuve ponctuelle écrite peuvent se faire physiquement en se rapprochant de l'académie du lieu d'habitation.

PROGRAMME DE FORMATION BASES SCIENTIFIQUES DE LA DIETETIQUE

Mobiliser, organiser les connaissances de biochimie, de physiopathologie indispensables à la compréhension des enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de diététique thérapeutique

Mobiliser les connaissances fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière

Métiers visés :

- Diététicien / Diététicienne
- Diététicien / Diététicienne conseil
- Diététicien / Diététicienne nutritionniste
-

Diplôme :

Ce métier est accessible avec le BTS de diététique ou le DUT Génie biologique option diététique

Résultats attendus:

L'action de formation est sanctionnée par le passage d'une certification qui a vocation à sanctionner un ensemble de compétences ciblées.

L'inscription au passage de cette certification doit être effectuée par le Stagiaire, auprès du certificateur déclaré dans le programme, ainsi que sur la plateforme MonCompteFormation, et dans les conditions rappelées ci-après.

La formation donne lieu à la remise d'une attestation de formation envoyée via email par l'école de formation SCS training à la fin de la formation.

Certificateur : Ministère de l'Enseignement Supérieur

Certification professionnelle : BTS « Diététique » (fiche RNCP35523) Bloc de compétences concerné : Bloc n°5 Bases scientifiques de la diététique.

Date de début des parcours certifiants : 01/09/2019

Modalités d'inscription à l'épreuve de la certification

Dès que le Stagiaire termine sa formation, il doit s'inscrire en tant que candidat libre / candidat individuel au BTS Diététique.

L'inscription se fait une fois par an, en automne, avec des examens organisés par le Rectorat, dans le courant du mois de juin.

L'inscription peut se faire en ligne ici: <https://cyclades.education.gouv.fr/cyccandidat/portal/login>, ou bien physiquement auprès du rectorat de l'académie dont dépend le Stagiaire (en fonction de son domicile).

Selon l'académie, l'inscription peut être gratuite ou bien payante (des frais de 5€ peuvent être appliqués).

Lors de son passage en candidat individuel, le Stagiaire est libre de passer uniquement les examens correspondant au bloc de compétences étudié en formation, en s'inscrivant aux épreuves sous une forme progressive. En l'occurrence ici, avec la formation Aliments et Nutrition – Bases scientifiques de la diététique, le Stagiaire aura été préparé aux épreuves conduisant aux Unités Constitutives U11 Biochimie et physiologie et U12 Aliments et Nutrition - Bases scientifiques de la diététique.

Il est à noter que tout apprenant, qui aurait suivi la formation à distance, peut s'inscrire à ce bloc de compétences de la certification. Aucun prérequis n'est demandé. Il s'agit de 3h (Épreuve E1A) et 4 h (Épreuve E1B) d'examens écrits – les épreuves comportent plusieurs questions liées ou indépendantes. Les sujets peuvent faire appel à l'utilisation de divers documents (extraits de textes réglementaires et/ou extraits de résultats d'analyses chimiques, résultats d'enquêtes de consommation, extraits d'articles scientifiques, etc.). Les connaissances fondamentales relatives aux aliments Les capacités d'analyse et de raisonnement scientifique Les capacités de synthèse La clarté et la rigueur de l'expression écrite L'épreuve permet d'évaluer La commission de correction est composée d'un professeur de nutrition-alimentation ou diététique et d'un professeur de biochimie-physiologie.

Si le Stagiaire obtient une note supérieure ou égale à 10 à l'examen, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences correspondantes à l'unité constitutive considérée lui sera délivrée par le Recteur de l'Académie. Ces résultats sont valables pendant 5 ans à compter de la date de leur obtention. Le Stagiaire pourra, pendant cette durée, passer les autres blocs de compétences conduisant au BTS « Diététique ».

PROGRAMME DE FORMATION BASES SCIENTIFIQUES DE LA DIETETIQUE

Déroulé pédagogique:

Chapitre 1 (2h)

La microbiologie, la virologie, la parasitologie et la toxicologie alimentaire.

- Vidéo 1 : 24 minutes
- Vidéo 2 : 10 minutes
- Cours écrit en PDF 32 pages => 1h30

Chapitre 2 (1h)

Les incidences de la technologie sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments ainsi que sur leur utilisation culinaire.

- Vidéo 1 : 18 minutes
- Cours écrit en PDF 11 pages => 30 minutes

Chapitre 3 (45 minutes)

Les incidences des procédés de conservation et des utilisations culinaires sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments.

- Vidéo 1 : 16 minutes
- Cours écrit en PDF 10 pages => 30 minutes

Chapitre 4 (3h15)

Les bases de la diététique.

- Vidéo 1 : 23 minutes
- Vidéo 2 : 19 minutes
- Vidéo 3 : 24 minutes
- Vidéo 4 : 19 minutes
- Cours écrit en PDF 27 pages => 1h
- Cours écrit en PDF 24 pages => 1h

Chapitre 5 (1h)

Les exigences réglementaires (française, européenne, internationale) en matière d'alimentation.

- Vidéo 1: 19 minutes
- Cours écrit en PDF 15 pages => 45 minutes

Chapitre 6 (1h)

La place des aliments et leur forme d'utilisation en milieu familial et/ou collectif pour les individus sains ou malades pouvant avoir des activités ou des conditions de vie particulières.

- Vidéo 1 : 21 minutes
- Cours écrit en PDF 12 pages => 30 minutes

- Quiz final => 30 min

Au delà des 10h de formation exposées, chaque titulaire accède aux outils pédagogiques suivants :

- 1 vidéo d'accueil et de présentation de la formation de 10 minutes
- 1 RDV en visioconférence de bienvenue de 30 minutes
- 1 atelier hebdomadaire en visioconférence d'1h d'accompagnement pédagogique, notamment pour des études de cas accessible en direct et/ou en replay
- 1 Rdv individualisé de suivi hebdomadaire de 15 minutes d'accompagnement technique et pédagogique
- 1 créneau d'1 heure hebdomadaire d'aide au suivi de formation