

FORMATION NUTRITION – BTS DIETETIQUE

Objectifs pédagogiques

Bloc RNCP n°5 : Bases scientifiques de la diététique

- 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.
- 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.

Temps moyen de formation

60 heures

Système d'évaluation

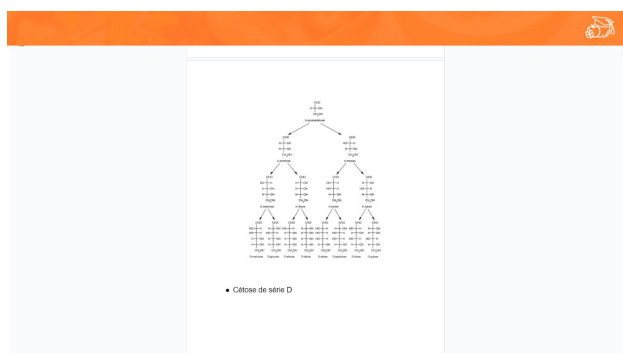
OUI

Pré requis technique

- Navigateur web : Edge, Chrome, Firefox, Safari
- Système d'exploitation : Mac ou PC

Technologie

- Vidéo et Quizz
- Norme SCORM



Quizz Nutrition

Si on ne consomme pas assez de fruits, légumes et produits céréaliers quelles peuvent être les conséquences ?

- Risque de diabète de type 2
- Aucune, on trouve tout ce qu'il faut dans d'autres aliments
- Risque de maladies cardiovasculaire
- Risque de cancer

Valider

FORMATION NUTRITION – BTS DIETETIQUE

La nutrition

- Introduction
- Présentation
- Introduction
- Une alimentation saine
- Historique de l'alimentation
- Le contexte actuel
- Recommandations des agences de santé
- Le régime Méditerranéen

Les bases de la biochimie et de la physiologie

- Introduction
- Biochimie structurale
- Biochimie : enzymologie
- Biochimie métabolique
- Génétique moléculaire
- Biochimie - Exercice activité correction en vidéo
- Physiologie - la cellule eucaryote
- Les principaux tissus de l'organisme
- Le milieu intérieur
- Le système digestif
- La respiration
- La circulation sanguine
- Le cœur
- Le rein
- Le système nerveux
- Le système endocrinien
- Les systèmes de régulation
- Le système immunitaire
- Grossesse et lactation
- Développement de l'enfant
- Physiologie – Exercice activité correction en vidéo

Notions de base en nutrition – Partie 1

- Introduction
- Energie
- Protéines
- Glucides
- Lipides – Besoins en lipides
- Lipides – Les lipides en pratique
- Les vitamines
- Les minéraux
- Fibres
- Eau

Notions de base en nutrition – Partie 2

- Introduction
- Femmes enceintes
- Femmes enceintes - 2
- Femmes allaitantes
- Enfants de 0 à 3 ans
- Enfants de 0 à 3 ans - 2
- Enfants et adolescents
- Personne âgée
- Les Sportifs
- Les Sportifs - 2

Notions de base en nutrition – Partie 3

- Introduction
- L'équilibre alimentaire – Partie 1
- L'équilibre alimentaire – Partie 2
- L'équilibre alimentaire – Partie 3
- Exemples de cas pratiques
- Récapitulatif

Les groupes d'aliments – Partie 1

- Introduction
- Définition
- Fruits et légumes frais – Partie 1
- Fruits et légumes frais – Partie 2
- Les fruits secs
- Les fruits amylicés
- Les fruits oléagineux
- Les graines oléagineuses
- Les algues
- Champignons
- Pommes de terre et autres tubercules
- Légumineuses
- Soja

Les groupes d'aliments – Partie 2

- Introduction
- Produits céréaliers – Le blé
- Produits céréaliers – Pain, produit de panification viennoiseries.
- Produits céréaliers – Pâte alimentaires, semoule de blé, blé dur précuit, sous espèce de blé
- Produits céréaliers – Le Riz
- Produits céréaliers – Le Maïs
- Produits céréaliers – La place dans la ration

▶▶▶ FORMATION NUTRITION – BTS DIETETIQUE

Les groupes d'aliments – Partie 2 (suite)

- Laits et produits dérivés – Le Lait
- Laits et produits dérivés – Laits fermentés
- Laits et produits dérivés – Laits gélifiés et desserts lactés
- Laits et produits dérivés – Fromage
- Laits et produits dérivés – Place dans la ration de ce groupe d'aliments et équivalence
- Viandes et Charcuteries – introduction
- Viandes et Charcuteries – Viandes de boucheries
- Viandes et Charcuteries – Viandes hachées
- Viandes et Charcuteries – Volailles et animaux de basse-cour
- Viandes et Charcuteries – Charcuterie et produits à base de viande
- Viandes et Charcuteries – Place dans la ration de ce groupe d'aliments
- Produits de la pêche et de l'aquaculture - Poissons
- Produits de la pêche et de l'aquaculture - Mollusques
- Produits de la pêche et de l'aquaculture - Crustacés

Les groupes d'aliments – Partie 3

- Œufs et ovoproduits – Œuf
- Œufs et ovoproduits – Ovoproduits
- Œufs et ovoproduits – Place dans la ration de ce groupe d'aliments et équivalence
- Matières grasses ajoutées – introduction
- Matières grasses ajoutées – Beurre
- Matières grasses ajoutées – Crème
- Matières grasses ajoutées – Autres matières grasses animales
- Matières grasses ajoutées – Huile végétale
- Matières grasses ajoutées – Margarine et matières grasses composées
- Matières grasses ajoutées – Utilisation des corps gras
- Matières grasses ajoutées – Place dans la ration de ce groupe d'aliments
- Produits sucrés – Sucre
- Produits sucrés – Chocolat et cacao
- Produits sucrés – Confiture, gelées, marmelade
- Produits sucrés – Miel et ses dérivés
- Produits sucrés – Produits glacés
- Produits sucrés – Confiseries
- Produits sucrés – Place dans la ration des produits sucrés

Collectivités et conditionnement alimentaire

- Introduction
- Additif alimentaire
- Auxiliaires technologique
- Arômes
- Edulcorants
- Étude des procédés de conservation des denrées alimentaires
- Conditionnements alimentaires
- La ration alimentaire – Partie 1
- La ration alimentaire – Partie 2
- La ration alimentaire – Partie 3
- Alimentation en collectivités - restauration hors foyer
- Conclusion

Autres aliments et réglementations (toxicologie, d'étiquetage)

- Introduction
- Nouveaux aliments et ingrédients
- Aliments et boissons destinés à une alimentation particulière
- Etiquetage des denrées alimentaires pré-emballées
- Agriculture durable
- Conclusion

Activités possibles dans le secteur de la nutrition

- Introduction
- Activités possibles dans le secteur de la nutrition
- Conclusion