

Nutrition Fonctionnelle – Micronutrition

NM

Rentrée académique 2024-2025

01/10/2024 au 30/06/2025

Cursus complet et qualifiant sur 3 années académiques :

- **NM-F : 1^{ère} année Fondamentale**
- NM-C : 2^{ème} année Clinique
- NM-PP : 3^{ème} année Pratique Professionnelle



PRESENTATION DE LA FORMATION ET DE LA 1^{ère} ANNEÉ NM-F



La formation vous apporte toutes les connaissances fondamentales dans les **8 disciplines** suivantes :

- ✓ La Science des aliments
- ✓ La Nutrition globale
- ✓ La Nutriécologie et la toxicologie alimentaire
- ✓ La Nutrition clinique
- ✓ La Micronutrition
- ✓ La Médecine nutritionnelle et fonctionnelle
- ✓ La Médecine des 4 P : préventive, prédictive, participative et personnalisée.
- ✓ L'Education nutritionnelle

Vous permettant de découvrir et maîtriser les liens entre nutrition et santé, développement durable et être en mesure de proposer des recommandations générales et personnalisées.



DOMAINE DE FORMATION

Sciences, Santé

Formacode : 43070 Nutrition - NSF : 331 Santé



PUBLIC

Les professionnels de santé ou du secteur santé et les professionnels non réglementés ayant besoin dans le cadre de leurs activités professionnelles de compétences en nutrition.

- ✓ Docteurs en médecine, Internes en médecine
- ✓ Docteurs en pharmacie
- ✓ Chirurgiens-dentistes
- ✓ Sage-femmes
- ✓ Auxiliaires médicaux : diététiciens, kinésithérapeutes, infirmiers...



LES CONDITIONS D'ADMISSION ET PREREQUIS

- ✓ Formation ouverte aux professionnels de santé, en possession d'un numéro **RPPS, ADELI** en France ou **INAMI** en Belgique ou le **GLN** en Suisse
- ✓ **Pour tous les autres professionnels :** nous vous conseillons de suivre le cursus complet d'Alimentation Saine et Durable. (**ASDF + ASDPP**)
- ✓ Pour les professionnels de santé, ou étudiants du secteur santé, sans numéro RPPS, ADELI, INAMI, GLN : admission sur dossier (*la copie du diplôme ou d'une attestation justifiant du métier de santé sera demandée lors de l'inscription*)



LES PLUS DE LA FORMATION



Formation théorique et pratique à la pointe des connaissances scientifiques, de l'actualité et totalement Indépendante.



Formation délivrée en distanciel : 100% en ligne, 24h/24, 7j/7



120 h d'enseignement sur 9 mois : **104 h de cours** (quiz et examen inclus) + **16 h de classes virtuelles en direct**.



Responsable pédagogique de la formation : **Dr Olivier Coudron** : Médecin, Professeur associé à l'Université de Bourgogne, Responsable nutrition-santé à l'UMDPC de la faculté de médecine et pharmacie de Dijon, Co-fondateur et directeur scientifique et pédagogique de l'Institut SiIN et président du Collège International pour une Nutrition Raisonnée (C.I.N.R.).



Forums et suivi pédagogique par le Dr Coudron



Plusieurs intervenants experts invités



Du **01/10/2024** au **30/06/2025**



Tarif : à partir de **1.728 €** (*hors tarif de prévente en vigueur*)





LES OBJECTIFS

- ✓ **Connaitre** les groupes d'aliments et les compositions des aliments en termes de micronutriments et de macronutriments afin d'en comprendre leurs rôles et place au sein d'une alimentation saine et équilibrée.
- ✓ **Maitriser** les fondements de l'alimentation-santé pour mettre en place une **nutrition** micronutrition santé auprès de ses publics en les informant, en les éduquant et/ou en les prenant en charge.
- ✓ **Comprendre** la physiopathologie en lien avec la nutrition afin d'estimer les risques et les impacts des modes d'alimentation sur l'état de santé des individus.
- ✓ **Comprendre** les risques et les impacts des modes d'alimentation sur l'état de santé des individus.
- ✓ **Comparer** et **analyser** les différentes théories nutritionnelles actuelles pour avoir la capacité d'être un professionnel au regard critique et éclairé.
- ✓ **Connaitre** les principaux modèles et régimes alimentaires afin d'en proposer des pertinents, scientifiquement validés et adaptés aux patients.
- ✓ **Conduire** et **réaliser** un bilan nutritionnel et micronutritionnel par des outils cliniques et/ou biologiques, pour en utiliser les résultats lors de la prise en charge.
- ✓ **Evaluer** les besoins nutritionnels selon l'âge et le contexte en utilisant des outils adéquats.
- ✓ **Evaluer** et **superviser** l'impact et les bénéfices de recommandations alimentaires, nutritionnelles et micronutritionnelles sur la santé par la mise en œuvre de techniques et outils appropriés.
- ✓ **Connaitre** les recommandations nutritionnelles nationales et internationales et les relayer auprès de ses publics afin de les rendre acteur de leur santé, en les motivant.
- ✓ **Délivrer** des recommandations de prévention primaire en nutrition et micronutrition.



PROGRAMME DES COURS EN E-LEARNING du 1 octobre 2024 au 30 juin 2025

Modules NM-F	Mois	Heures de cours	120 h d'enseignement sur 9 mois : 104 h de cours + 16 h de classes virtuelles en direct.
En préambule			Vous avez accès à un cours de notions de base de 30 vidéos sur des thèmes généraux liés à l'alimentation et à la physiologie humaine
1	1 ^{er}	11h	Module 1 – Alimentation et modèles alimentaires Étude des modèles alimentaires : <ul style="list-style-type: none">• Cafétéria western• Méditerranéen• Le régime Okinawa• Modèle ancestrale et paléolithique• Modèle végétariens, végétaliens, végan. Étude des régimes alimentaires : <ul style="list-style-type: none">• Régimes hypocaloriques• Régimes médicaux• Régimes d'exclusion• Les différents types de jeûnes Comportement et Consommation <ul style="list-style-type: none">• Les déterminants et influence psychologique• Les styles de consommateurs• L'émergence de la nutrition durable
2	2 ^{ème}	10h30	Module 2 – Aliments et Nutriments Aliments <ul style="list-style-type: none">• Alcool• Groupes et sous-groupes d'aliments• Les représentations des groupes d'aliments• Les fruits et légumes• La viandes et les produits carnés• Les poissons et produits de la pêche• Les œufs• Les céréales• Fruits et graines oléagineuses• Les matières grasses• Les boissons• Les exhausteurs de gout Nutriments (protéines, lipides, glucides)
3	3 ^{ème}	12h	Module 3 - Micronutriments et additifs. Les micronutriments <ul style="list-style-type: none">• Généralités sur les micronutriments• Les apports en micronutriments• Aliment, nutriment, micronutriment• Vitamines et caroténoïdes• Aliments, minéraux et Oligoéléments• Alcool• Ingrédients lipidiques• Polyphénols• Flavonoïdes• Ingrédient et microbiote• Fibres alimentaires et prébiotique Les autres substances <ul style="list-style-type: none">• Additifs alimentaires et réglementation• Les classes d'additifs• Additifs, industrie et sécurité Les contaminants alimentaires <ul style="list-style-type: none">• Pesticides

			<ul style="list-style-type: none"> • Nitrates et nitrites • Mycotoxines • Les résidus antibiotiques • Les dioxines et autres contaminants • Les contaminants liés à la cuisson
4	4 ^{ème}	2h	Module 4 - Compléments alimentaires. <ul style="list-style-type: none"> • Les compléments alimentaires • Les critères de choix qualité et sécurité • Posologie et protocole de prescription
5	4 ^{ème}	2h	Module 5 - Physiologie Micronutritionnelle <ul style="list-style-type: none"> • La vie, la cellules et l'ADN (alimentation des cellules, énergie et oxygène, oxydation et stress oxydant, digestion, monde microbien, acquisition microbiote...) • Régulation et chronobiologie nutritionnelle
6	4 ^{ème}	5h	Module 6 - Physiopathologie nutritionnelle et micronutritionnelle <ul style="list-style-type: none"> • Les déséquilibres nutritionnels et caloriques • Les 4 facteurs de risques principaux • Les déséquilibres • Troubles de la digestion et d'absorption • Troubles de l'assimilation • Les déficits micronutritionnels
7	5 ^{ème}	10h30	Module 7 - Physiopathologie Fonctionnelle Hormétine et sauvegarde de la vie <ul style="list-style-type: none"> • Protéine de stress et réparation cellulaire • Télomères, nutriginomique et épigénétique • Radicaux libres et stress oxydant • L'inflammation de bas grade <ul style="list-style-type: none"> - Diagnostique - Prise en charge • Troubles de la méthylation • Insulinorésistance • Équilibre acido-basique • Acidose
8	6 ^{ème}	13h30	Module 8 - Physiopathologie Systémique et contextuelle <ul style="list-style-type: none"> • Dysbioses • Tolérances, intolérances et allergies alimentaires • Troubles thyroïdiens, des neurotransmetteurs... • Le Stress • Système immunitaire et nutrition • Rythmes biologiques (désynchronisation, chronobiologie, activité physique, toxicologie, détoxification et drainage)
9	7 ^{ème}	7h	Module 9 - Recommandations alimentaires. Les recommandations conventionnelles, La mise en œuvre des programmes d'alimentation de santé, Objectifs et recommandations pour tous, Équilibrer ses menus au quotidien...
10	8 ^{ème}	15h30	Module 10 - Recommandations prévention pathologies <ul style="list-style-type: none"> • Recommandations primaires et secondaires des cancers • Adaptations aux situations physiopathologiques (femmes enceintes, sportifs) • Adaptations aux âges extérieurs de la vie • Adaptation aux troubles fonctionnels et au surpoids • Coaching et prise en charge du surpoids • Adaptation pour les risques cardiovasculaire et cholestérol
11	9 ^{ème}	10h	Module 11- Bilans, stratégies, déontologie
Webinaires d'Experts			
Accès au glossaire de questions/réponses du Dr Olivier Coudron.			
Accès à la Bibliothèque de 60 questionnaires !			



CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES ET WEBINAIRES EN DIRECT

- ✓ Classe virtuelle d'introduction : 1 octobre 2024 de 12h à 14h
- ✓ Classe virtuelle de fin de formation : 27 juin 2025 de 12h à 14h
- ✓ 3 webinaires de 2h avec des intervenants experts invités : Dates et heures transmises en cours de formation
- ✓ 4 classes virtuelles en cours de formation : de 12h30 à 14h :

	25/11/2024	30/01/2025	31/03/2025	23/05/2025
---	------------	------------	------------	------------

La classe virtuelle d'introduction, de début de cursus, permet aux apprenants de découvrir le parcours de formation, les infos ou dates importantes, les modalités techniques et règles de fonctionnement. Elles facilitent la prise en main des outils grâce à l'accompagnement et aux conseils des intervenants et équipes SiIN.

La classe virtuelle de fin de parcours est l'occasion pour l'équipe pédagogique de rappeler notamment les modalités et critères d'évaluation.

Les classes virtuelles font partie des activités pédagogiques indispensables à la bonne progression des apprenants. A ce titre elles n'ont pas un caractère facultatif.

En cas d'absence, une tolérance sera admise dans la limite de 2 absences, parmi les 4 classes virtuelles en cours de formation et la classe virtuelle de fin de formation.



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES



Ressources pédagogiques disponibles pendant 3 ans dans votre espace de formation, accessibilité prolongée à chaque renouvellement de votre adhésion à la SiIN Academy.



Documents, supports de cours et outils téléchargeables et imprimables.



Assistance technique et pédagogique.



Apports théoriques et pratiques, échanges d'expérience.



Communauté d'apprenants espace d'échanges et d'entraide et pour poser des questions aux formateurs,
Accès au glossaire de questions/réponses du Dr Olivier Coudron.



Activités pédagogiques quiz, auto-évaluations et examen final.



Langue de la formation Français.



MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

1. Questionnaire de recueil des besoins et d'auto-positionnement.
2. Auto-évaluation des connaissances et entraînement par quiz en ligne : contrôle d'assiduité.
3. Evaluation des acquis de fin de 1^{ère} année de formation par QCM en ligne
 - ✓ Note de la 1^{ère} année NM-F comptant pour 30% dans la note finale du cursus complet
 - ✓ Note de la 2^{ème} année NM-C comptant pour 40%
 - ✓ 30% : avec les épreuves de mise en situation virtuelle : étude de cas conseils tout au long de la 3^{ème} année NM-PP.

Condition de réussite au cursus complet : obtenir la note minimale globale de 60 % de la note totale.

4. Questionnaire de satisfaction, de retour sur attentes.
5. **Evaluation finale accessible pendant la durée de validité du cursus (3 ans)**
6. **Accès à l'année suivante de votre formation sans obligation d'avoir validé l'année en cours**

En fin de chaque année de formation :

Attestation de suivi de formation et Certificat de réalisation de l'action de formation.

A l'issue du cursus complet des 3 ans et après réussite de l'évaluation finale de l'année 1 et 2 et des critères de l'année 3 : délivrance des :

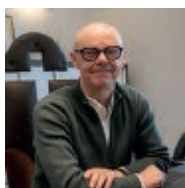


- **Attestation de réussite**
- **Diplôme Intelligent-Nutrition® Nutrition Fonctionnelle – Micronutrition**
- **Label IN®/ Intelligent-Nutrition® de l'Institut SiiN**

Cette formation est qualifiante et est proposée dans le cadre de la formation continue.



FORMATEURS



Dr Olivier COUDRON, Docteur en médecine, Paris, Directeur scientifique et pédagogique de l'Institut SiiN (Scientific Institute for Intelligent Nutrition), Professeur associé à l'université de Bourgogne, Responsable nutrition-santé à l'UMDPC de la faculté de médecine et pharmacie de Dijon



Dr Pierre DEZ, Docteur en médecine, médecin en exercice Paris, chargé de cours aux diplômes universitaires à Dijon, expert à l'Institut SiiN sur les thématiques de l'obésité, le diabète, la cohérence cardiaque et l'impédancemétrie



Dr Geneviève MOREAU, Docteur en médecine, Co-Fondatrice et directrice de l'Institut SiiN, Fellow Ashoka, Fellow Caring Entrepreneurship Fund, Belgique.



TARIFS

Découvrez sur le site les tarifs de prévente en vigueur de février à septembre

€ Tarif	➔	1920 €
€ Membre SiiN Academy	➔	1728 €
€ Par mensualités d'octobre 2023 à juin 2024	➔	9 x 256 €
€ Avec prise en charge par subrogation	➔	2304 €

Nos formations sont exonérées de tva.




Prise en charge financière

L'Institut SiiN, organisme de formation enregistré auprès de la préfecture de Paris sous le n° 11754718475, est détenteur de la certification qualité Qualiopi au titre de la catégorie "action de formation". Également agréé ANDPC et référencé sur Datadock, les actions de formation peuvent prétendre à des financements mutualisés ou publics.

(DATE LIMITE DE DEPOT POUR LES DOSSIERS PAR SUBROGATION : Pour toute prise en charge par subrogation, votre dossier doit être accepté par votre organisme et transmis à l'Institut SiiN pour le 30 juin 2024)



MODALITÉS D'INSCRIPTION

- ✓ Je consulte les formations au catalogue 
- ✓ Je vérifie dans le détail de la formation mon éligibilité à la formation
- ✓ Je crée mon compte SiiN ou je m'identifie (si vous en possédez déjà un)
- ✓ J'ajoute la formation souhaitée à mon panier
- ✓ Je remplis le formulaire de recueil des besoins
- ✓ J'indique si c'est une prise en charge par subrogation 
- ✓ J'édite mon bon de commande, sans engagement
- ✓ Mon devis et la convention de formation sont directement disponibles dans mon espace personnel, sous mon bon de commande 
- ✓ Je valide et je règle ma formation, en partie ou en totalité
- ✓ Ma facture est directement disponible dans mon espace personnel MySiiN

PIECES A FOURNIR EN FONCTION DE LA SITUATION DU BENEFICIAIRE :

- ✓ Numéro **RPPS**, **ADELI** en France ou **INAMI** en Belgique ou le **GLN** en Suisse pour les professionnels de santé, ou du secteur santé, qui en sont détenteurs
- ✓ Copie du diplôme d'état ou d'une attestation justifiant du domaine et du niveau d'étude pour les professionnels de santé, ou du secteur santé, sans numéro ADELI ou INAMI ou GLN (à déposer dans votre espace personnel MySiiN dans « mes documents »)





ACCESSIBILITÉ



Si vous êtes en situation de handicap merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité de votre projet de formation.



L'ORGANISME DE FORMATION



Expertise

L'Institut SiiN (Scientific Institute for Intelligent Nutrition) est un organisme de formation français reconnu et référencé pour la qualité scientifique de son enseignement à la pointe des connaissances et son indépendance. L'Institut SiiN est leader dans le domaine de la Nutrition Santé Durable, de la Micronutrition et en Neuro-Nutrition®.



Valeurs

Œuvre pour la promotion d'une Nutrition-Santé-Durable, respectueuse de la santé de l'homme et de la planète, soutient la démarche Intelligent-Nutrition®, IN®.



Ethique

Sans aucun lien d'intérêt avec des industries pharmaceutiques ou agro-alimentaires. Par ailleurs, la démarche Intelligent-Nutrition®, IN® promeut la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et incite à une nutrition respectueuse de la santé de l'homme et de la planète.



Qualité

Le SiiN est référencé Datadock et détenteur de la certification qualité Qualiopi pour la catégorie action de formation. Il est enregistré auprès de l'Agence Nationale du Développement Professionnel Continu.



CONTACTEZ-NOUS




Contactez-nous via notre formulaire en ligne ou via votre espace personnel MySiiN via « Mes Messages » et « Mes documents »

Secrétariat ouvert tous les jours du lundi au vendredi.

Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 9h à 13h.

- Pour la Belgique et les autres pays : +32 81 403 465
- Pour la France : +33 1 89 16 85 60
- Pour la Suisse : +41 21 519 09 80



NOM DE L'OF 	Scientific Institute for Intelligent Nutrition – Institut Scientifique pour une Nutrition Raisonnée
N° DÉCLARATION ACTIVITÉ	Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le n° 11754718475 auprès du préfet de Paris, (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)
N° SIRET - RCS - APE	SIRET : 518 857 594 00015 - RCS Paris 518 857 594 - Code APE 8559A
RAISON SOCIALE	SiiN France Sas
COORDONNÉES DE L'OF	60, Avenue d'Iéna - 75116 Paris - France
TVA	FR20518857594
COMPTE FR	IBAN : FR76 1350 7001 0431 2777 9213 012 - BIC : CCBPFRPPLIL
COMPTE BE	IBAN : BE61 0689 0207 9617 - BIC : CKCCBEBB
CONTACT DE L'OF	 https://www.siin-nutrition.com/fr/contact/
QUALIOPi	Certification qualité Qualiopi pour la catégorie action de formation
DATADOCKE - ANDPC	Datadocké 0058382 – ANDPC 3031
CONDITIONS GÉNÉRALES CGV	 https://www.siin-nutrition.com/fr/conditions-generales-de-vente/



Mise à jour le 25/04/2024 – Document non contractuel

