



Formation

Up-to-date Alimentation Santé Durable (Up-to-date ASD)

Accessible toute l'année

Formation qualifiante proposée dans le cadre de la formation continue



PRESENTATION DE LA FORMATION UP TO DATE ASD



La formation d'up to date ASD vous propose la mise à jour et l'actualisation de vos cours d'Alimentation Santé Durable, vous aurez accès à l'upgrade de vos cours et également à des nouveaux cours selon l'évolution des connaissances en alimentation santé durable dans une approche d'alimentation préventive et respectueuse de l'environnement.

Contenu de la formation Up To Date ASD:

- ✓ 2 nouvelles séances de webinaires annuelles en direct, pour poser toutes vos questions en direct au Dr Coudron
- ✓ Un forum d'échanges entre TOUS les participants de toutes les promotions ASD réunies.
- ✓ Upgrade des cours ASD et nouveaux cours selon l'évolution des connaissances.
- ✓ Retransmissions des séances d'up-to-date des années précédentes.
- ✓ L'accès aux séances des webinaires d'experts invités et la possibilité d'assister à ces séances en direct également.
- ✓ L'accès aux cours NSM (Nutrition Santé Micronutrition) des experts invités des années précédentes
- ✓ Bibliothèque d'archives des retransmissions des 70 webinaires des saisons des années précédentes.



DOMAINE DE FORMATION

Sciences, Santé
Formacode : 43070 Nutrition - NSF : 331 Santé



PUBLIC

Tout professionnel de santé, du secteur santé, professionnel non réglementé, et plus largement tout professionnel ou autres professionnels ayant besoin dans le cadre de son activité professionnelle de connaissances en Alimentation Santé Durable



CONDITIONS D'ADMISSION ET/OU PREREQUIS

Formation ouverte aux professionnels ayant suivi : Les cursus ASD ou ASDF de 2017 à juin 2023 et qui ont suivi l'ASDPP 2021 ou 2022 ou sont inscrits à l'ASDPP 2023



LES PLUS DE LA FORMATION

| | |
|---|---|
|  | Formation théorique et pratique à la pointe des connaissances scientifiques, de l'actualité et totalemment Indépendante . |
|  | Formation délivrée en distanciel : 100% en ligne, 24h/24, 7j/7 |
|  | Plus de 100 h de cours + 2 h de classes virtuelles en direct par année . |
|  | 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, classes virtuelles et suivi pédagogique par le Dr Coudron |
|  | Accès aux classes virtuelles annuelles des intervenants experts invités des formations complètes |
|  | Activation de la formation à la date du règlement de la formation. Cette formation fait partie des formations flexibles et disponibles à la carte, vous débutez quand vous le souhaitez. |
|  | Tarif : à partir de 450 € |



LES OBJECTIFS

Savoir et être capable de :

- ✓ **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** 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.
- ✓ **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.
- ✓ **Délivrer** des recommandations d'éducation et de prévention pour un mode de vie sain et environnement sain.



PROGRAMME DES COURS EN E-LEARNING

| Modules | Cours |
|--|--|
| Modules ASD-F mis à jour 11 modules | Prérequis Choix alimentaires et santé Capital santé Les aliments et leur composition Additifs et toxicologie L'offre alimentaire moderne Cuisine santé et environnement Recommandations pour tous La Nutrition fonctionnelle ou Micronutrition Recommandations de prévention adaptées à certaines situations en Cardiologie, Surpoids et Obésité, Cancérologie Recommandations de prévention adaptées à certaines situations en Gastroentérologie, Neuropsychologie, Tabacologie, Gynécologie et grossesse Recommandations de prévention adaptées à certaines situations en Pratique sportive, pédiatrie, gériatrie, synthèse Les pratiques de soins non conventionnelles Les pratiques professionnelles |
| Outils de consultation | Sources alimentaires ZINC. Sources alimentaires SELENIUM. Sources alimentaires VITAMINE D. Sources alimentaires VITAMINE C. Sources alimentaires EPA-DHA . Sources alimentaires PROTEINES. |
| Plus de 72 retransmissions de Webinaires | Retransmission de webinaires des saisons 2020 à 2014 L'enfant hyperactif et TDAH. Allergies et intolérances alimentaires. Examens complémentaires et prise en charge du surpoids. Infertilité, stérilité et nutrition. Sarcopénie et ostéoporose. Programmes alimentaires et prise en charge du patient en surpoids. Le patient dépressif. Le cholestérol et les Hypercholestérolémies. Les candidoses digestives. Le diabète. Le sevrage du tabac. Le Burn-out. La consultation de la ménopause. La consultation du patient fibromyalgique. Le magnésium. Chimiothérapie, radiothérapie et nutrition. Comment optimiser l'activité de la sérotonine ? Prise en charge nutritionnelle de la maladie de Parkinson. Le reflux gastro-œsophagien. Acné. Maladie cœliaque et intolérances au gluten. L'équilibre acide base. L'anxiété. Mon fils prépare des examens, que me conseillez-vous ? J'ai toujours mal au ventre, rien ne marche, que puis-je faire ? Je reprends encore du poids malgré mon « régime », est-ce une fatalité ? J'ai trop de tension artérielle, que dois-je faire ? J'ai une rhinite allergique, que me conseillez-vous ? Je veux vieillir en pleine forme, que dois-je faire ? Ma mémoire flanche, et si c'était Alzheimer ? Je veux stopper mes antidépresseurs, comment faire ? Mon enfant est souvent malade et sous antibiotique, avez-vous une solution ? |

| | |
|--|--|
| | <p>Je fais du sport, que me conseillez-vous ?.</p> <p>Les pathologies Thyroïdiennes.</p> <p>Le cancer du sein.</p> <p>L'arthrose.</p> <p>Les troubles coronariens.</p> <p>Le Leaky Gut Syndrome.</p> <p>Les infections urinaires.</p> <p>L'obésité infantile.</p> <p>L'allaitement.</p> <p>Les interactions aliments-médicaments.</p> <p>La traumatologie du sportif.</p> <p>Rôle du (des) microbiote(s) dans les maladies métaboliques, le surpoids et le diabète.</p> <p>Autisme : les nouvelles pistes nutritionnelles : microbiote et environnement toxique.</p> <p>Les migraines : les facteurs déclenchants et le terrain migraineux.</p> <p>Les différentes formes cliniques d'insomnie et leur traitement nutritionnel.</p> <p>Stress et burnout : évaluation clinique, biologique et traitement nutritionnel.</p> <p>Les additifs et contaminants alimentaires : quels risques ? Comment les éviter ?.</p> <p>Épilepsie de l'enfant et de l'adulte.</p> <p>Prévenir et gérer la crise de goutte en rhumatologie .</p> <p>Vitamine K et antivitamine K en cardiologie.</p> <p>Le jeûne, indications et contre-indications en pratique courante.</p> <p>Troubles fonctionnels du foie et de la vésicule biliaire .</p> <p>La nouvelle classe des Psychobiotiques .</p> <p>Préparation et accompagnement du sportif par la Micronutrition .</p> <p>L' Impédancemétrie en pratique .</p> <p>Les métaux lourds : les risques d'exposition et d'intoxication, la détoxification .</p> <p>Le tryptophane : est-il utile ou dangereux de compléter ? .</p> <p>Les intolérances alimentaires en 2019 diagnostic et prise en charge .</p> <p>Troubles fonctionnels intestinaux : SIBO, intestin irritable et FODMAPs .</p> <p>Maintien du capital musculaire : secret d'un vieillissement réussi .</p> <p>Le top 10 des analyses de biologie nutritionnelle indispensables à connaître .</p> <p>Comment choisir les compléments alimentaires pour combler les déficits en acides gras.</p> <p>Prise en charge nutritionnelle et micronutritionnelle des maladies auto-immunes.</p> <p>La grossesse prise en charge nutritionnelle et micronutritionnelle.</p> <p>La trousse anti-stress : nutrition, micronutrition, phytothérapie, aromathérapie.</p> <p>Comment éviter : reprise de poids et yo-yo.</p> <p>La malnutrition protéinoénergétique.</p> <p>Nutrition, compléments alimentaires et prise d'IPP, les alternatives.</p> <p>Prise en charge nutritionnelle et micronutritionnelle en chirurgie bariatrique.</p> <p>Les compléments alimentaires en dermo-cosmétique et médecine esthétique.</p> <p>Nutrition et micronutrition dans les candidoses chroniques .</p> |
| <p>Retransmissions des classes virtuelles des up to date nouveaux cours et actualisation</p> | <p>Classes virtuelles des nouveaux cours disponibles en retransmission</p> <p>31-05-2023 : L'Exposome</p> <p>02-12-2022 : Thyroïde</p> <p>31-05-2022 : Respiration et allergies</p> <p>16-11-2021.</p> <p>26-06-2021 Dr. Fabrice Pierre orateur expert.</p> <p>01-04-2021.</p> <p>20-01-2021 Dr. J. Pincemail sur le stress oxydant et les polyphénols.</p> <p>19-10-2020 Anthony Fardet.</p> <p>16-10-2020.</p> <p>10-06-2020.</p> <p>01-04-2020.</p> <p>08-01-2020.</p> <p>23-10-2019.</p> <p>26-06-2019.</p> <p>24-04-2019.</p> <p>23-01-2019.</p> <p>21-11-2018 - Dr Pierre Dez impédancemétrie.</p> |



CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES ET WEBINAIRES EN DIRECT

- ✓ 3 webinaires de 2h avec des intervenants experts invités annuellement : Dates et heures transmises en cours de formation
- ✓ 2 classes virtuelles annuelles de 13h à 14h



13/12/2023

04/06/2024



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES



Ressources pédagogiques disponibles pendant 1 an 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.



Apports théoriques et pratiques. échanges d'expérience.



Assistance technique et pédagogique.



Langue de la formation Français.



Communauté d'apprenants espace d'échanges et d'entraide et pour poser des questions aux formateurs, discussions lors des classes virtuelles.



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. Questionnaire de satisfaction, de retour sur attentes.



En fin de formation

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

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



FORMATEUR



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.





TARIFS

| | | |
|---|---|-------|
| € Tarif | ➔ | 500 € |
| € Membre SiiN Academy | ➔ | 450 € |
| € Avec prise en charge avec subrogation | ➔ | 600 € |

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.



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 et d'auto-positionnement
- ✓ J'indique si c'est avec une prise en charge financière (uniquement sans 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
- ✓ Ma facture est directement disponible dans mon espace personnel MySiiN



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



| | |
|---------------------------------|---|
| 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 |
| NOM DE L'OF | Scientific Institute for Intelligent Nutrition - Institut Scientifique pour une Nutrition Raisonnée |
| 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 : CCBPFRPLIL |
| 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 12/07/2023 – Document non contractuel

