

# Alimentation Saine et Durable et Micronutrition

## ASDM

Rentrée académique 2024-2025

01/10/2024 au 30/06/2025

Cursus complet et qualifiant sur 2 années académiques :

- **1<sup>ère</sup> année – ASDM-F – Alimentation Saine et Durable et Micronutrition Fondamentale**
- 2<sup>ème</sup> année –ASDM-PP - Alimentation Saine et Durable et Micronutrition Pratique Professionnelle

Formations qualifiantes proposées dans le cadre de la formation continue.



### PRESENTATION DE LA FORMATION 1<sup>ère</sup> ANNÉE ASDM-F



La formation promeut une approche pédagogique concrète et pratique associant une information rigoureuse et une éducation comportementale personnalisée orientée vers la **promotion d'une alimentation favorable à la santé de l'homme et respectueuse de la planète et de l'environnement.**



La formation vous permet d'accéder à toutes les connaissances fondamentales pour vous permettre de découvrir une vision complexe des liens entre l'alimentation et la santé, le développement durable, de maîtriser les liens entre alimentation et santé et être en mesure de proposer des recommandations générales et de **conseiller en micronutrition ou nutrition fonctionnelle dans le cadre de la prévention santé et du mieux-être.**

**Découvrez les 9 disciplines enseignées tout au long des 2 années de formation.**

- ✓ Science des aliments
- ✓ Nutrition fonctionnelle et micronutrition
- ✓ Nutriécologie et la toxicologie alimentaire
- ✓ Alimentation des 4 P : Préventive, Prédictive, Participative et Personnalisée.
- ✓ Education nutritionnelle
- ✓ Cuisine santé durable
- ✓ Préservation du capital santé
- ✓ Pédagogie et de communication-conseil en bien-être



### DOMAINE DE FORMATION

Sciences, Santé, Cuisine, Restauration, Action sociale

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 (*impact de l'alimentation sur la santé et impact sur l'environnement*).



## LES CONDITIONS D'ADMISSION ET PREREQUIS

Prérequis préconisé : Bac + 3.



## 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



**150 h** d'enseignement sur 9 mois : **134 h de cours + 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 SiN 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 2.308 € (*hors tarif de prévente en vigueur*)



## LES OBJECTIFS

- ✓ **Connaître** 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.



- ✓ **Connaître** 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.
- ✓ **Connaître** 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.
- ✓ **Conseiller** en prévention santé, la nutrition fonctionnelle et la micronutrition adaptée à chacun.



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

Modules ASDM-F	Mois	Heures de cours	150 h d'enseignement sur 9 mois : 134 h de cours + 16 h de classes virtuelles en direct.
En préambule			<b>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</b>
1	1 <sup>er</sup>	4h	Prérequis
1	1 <sup>er</sup>	11h	Choix alimentaires et santé
2	2 <sup>ème</sup>	13h	Capital santé
3	3 <sup>ème</sup>	15h	Les aliments et leur composition
4	4 <sup>ème</sup>	9h	Additifs et toxicologie
5	5 <sup>ème</sup>	14h	L'offre alimentaire moderne
6	6 <sup>ème</sup>	8h	Cuisine santé et environnement
7	6 <sup>ème</sup>	6h	Recommandations nutritionnelles et micronutritionnelles adaptées à tous
8	7 <sup>ème</sup>	4h	La Nutrition fonctionnelle ou Micronutrition
9	7 <sup>ème</sup>	10h	Partie 1 Recommandations nutritionnelles et micronutritionnelles adaptées à certaines situations : - Cardiologie, Surpoids et Obésité, Cancérologie
9	8 <sup>ème</sup>	13h	Partie 2 - Gastroentérologie, Neuropsychologie, Tabacologie, Gynécologie et grossesse
9	9 <sup>ème</sup>	25h	Partie 3 - Pratique sportive, pédiatrie, gériatrie, synthèse, lecture de questionnaires, lecture de bilans biologiques
10	9 <sup>ème</sup>	4h	Les pratiques de soins non conventionnelles (PSNC)
11	9 <sup>ème</sup>	1h	Les pratiques professionnelles

**NEW de la rentrée académique 24-25 !!! Accès à la Nutrithèque de SiIN !**

- ✓ Bibliothèque de 60 questionnaires
- ✓ Glossaire de FAQ du Dr Coudron
- ✓ Bibliothèque des notions de base en vidéo
- ✓ Bibliothèque des replays des conférences d'Experts invités
- ✓ Bibliothèque des replays des webinaires des saisons de 2014-2020
- ✓ Bibliothèque fiches et outils pratiques



## 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** : 16 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 :

	<b>19/11/2024</b>	<b>21/01/2025</b>	<b>20/03/2025</b>	<b>16/05/2025</b>
---	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

**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.



## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES



**Ressources pédagogiques disponibles pendant 2 ans** dans votre espace de formation, accessibilité prolongée à chaque renouvellement de votre adhésion à la SiIN Academy.



Apports théoriques et pratiques, échanges d'expérience.



Activités pédagogiques quiz, auto-évaluations et examen final.



Documents, supports de cours et outils téléchargeables et imprimables.



Assistance technique et pédagogique.



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.**



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<sup>ère</sup> année de formation par QCM en ligne
  - ✓ Note de la 1<sup>ère</sup> année ASDM-F comptant pour 70 % dans la note finale du cursus complet
  - ✓ Note de la 2<sup>ème</sup> année comptant pour 30% : mise en situation virtuelle : étude de cas conseils tout au long de la 2<sup>ème</sup> année ASDM-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 (2 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 2 ans et après réussite de l'évaluation finale de l'année 1 et des critères de l'année 2, délivrance des :



- **Attestation de réussite de fin d'étude : Alimentation Saine et Durable - Micronutrition**
- **Diplôme Intelligent-Nutrition®**
- **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

€ Tarif	➔	2565 €
€ Membre SiiN Academy	➔	2308 €
€ Par mensualités d'octobre 2023 à juin 2024	➔	9 x 342 €
€ Avec prise en charge par subrogation	➔	3078 €

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 et d'auto-positionnement
- ✓ 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



## 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

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



Mise à jour le 28/10/2024 – Document non contractuel

