



\* L'essentiel est déjà  
en vous.

---

# Sciences de la nutrition et santé

Connaître les bases de la nutrition humaine : une nouvelle discipline à part entière, terminologie, classification des nutriments, classification des aliments ; comprendre comment estimer les besoins nutritionnels puis calculer les apports nutritionnels conseillés ; acquérir les clés de la prévention pour la santé : l'équilibre alimentaire, la nutrition préventive, allégations nutritionnelles et de santé ; se retrouver dans les différents programmes nationaux de politiques nutritionnelles (PNNS, PNA, GEMRCN...) ; découvrir les nouveaux produits alimentaires à valeur santé ajoutée : aliments fonctionnels, produits diététiques, compléments alimentaires... ; apprendre à lire les étiquetages nutritionnels ; cas pratiques dans certaines situations physiologiques particulières : nouveau-né, personnes âgées, femmes enceintes, femmes allaitantes... ; cas pratiques dans certaines situations pathologiques : diabète, obésité, pathologies digestives, cancers, insuffisance rénale chronique...



## Les bases de la nutrition santé

### PROGRAMME

#### Jour 1

- Introduction à la nutrition humaine
- Mise au point des terminologies...
- Classification des nutriments (macronutriments, micronutriments, nutriments essentiels...)
- Groupes des aliments
- Les besoins et apports nutritionnels
  - Variabilité interindividuelle et variabilité temporelle
  - Méthodes d'estimation des besoins et de calcul des apports nutritionnels recommandés (ANC)
  - Exemples de calculs des ANC des apports énergétiques, de protéines, glucides, lipides...
- De la nutrition humaine à la nutrition santé
  - L'équilibre alimentaire et la nutrition préventive
  - La politique nutritionnelle (PNNS, PNA, GEMRCN)
  - Les aliments-santé et allégations

#### Jour 2

- Besoins alimentaires spécifiques
  - Besoins nutritionnels périnatals (nouveau-né, femme enceinte, femme allaitante)
  - Besoins nutritionnels des personnes âgées
  - Besoins nutritionnels des enfants
  - Besoins nutritionnels des adolescents
- Pathologies à composantes nutritionnelles
  - Maladies métaboliques (obésité, diabète...)
  - Maladies digestives (Constipation, cancer recto-colique...)
  - Insuffisance rénale chronique
  - Maladies cardiovasculaires



#### Le profil des participants

Toute personne concernée par l'alimentation et désireuse de comprendre les liens entre la nutrition et la santé afin de mieux conseiller son public

Personnel des cantines scolaires des collectivités territoriales

Personnel soignants (infirmières, aide-soignants, auxiliaires de santé...)

#### Les prérequis

Aucun pour la 1<sup>re</sup> journée

Les connaissances de la 1<sup>re</sup> journée si on n'assiste qu'à la 2<sup>e</sup> journée

#### Modalités pédagogiques

Cours théoriques interactifs

Cas pratiques chez des personnes saines mais en situation physiologique particulière et des personnes malades

Présentation des nouveaux aliments-santé, lecture des étiquetages nutritionnels



#### Points forts de la formation

Un magnifique voyage dans l'univers de la nutrition santé avec l'étude des cas pratiques systématiques afin de mieux conseiller son public



#### Les profils des intervenants

Hassan YOUNES  
Enseignant-Chercheur  
Nutrition, Alimentation et Santé

#### Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation  
**SNES 101**

**700 €HT**

16 et 17 janvier 2017  
15 et 16 mai 2017

À Beauvais

Offert

Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session



#### Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

**Agnès Sylvano** | 03 44 06 76 05  
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Comprendre pour maîtriser l'impact des techniques de cuisson sur la qualité nutritionnelle des aliments. Préserver et maintenir la qualité nutritionnelle ; limiter la formation de composés indésirables.



# Les techniques et équipements de cuisson : préserver la valeur nutritionnelle et prévenir les réactions indésirables

## PROGRAMME

### Préserver la valeur nutritionnelle des aliments

- Les vitamines
- Les acides gras
- Les minéraux

### Présentation du cas particulier de l'acrylamide

### Débat et questions

### Prévenir les réactions indésirables

- Contexte et rappel des crises alimentaires
- Quels types de composés chimiques se forment au cours de la transformation des aliments ?
- Comment se forment les composés néoformés indésirables ?
- Où les trouve-t-on ? Et à quels niveaux ? (Acrylamide, HAs, HAPs, APs, HMF, CML, Furane)
- Quels risques pour la santé ?



#### Le profil des participants

Professionnels de la restauration hors foyer (chefs cuisiniers, responsables de cuisine, responsables qualité, Ingénieurs R&D produits...)

#### Les prérequis

Notion de base en biochimie

#### Modalités pédagogiques

Apports théoriques et pratiques, études des cas, débats



#### Points forts de la formation

Aborder de façon simple des résultats d'une recherche de pointe



#### Les profils des intervenants

Frédéric TESSIER  
Enseignant  
Chimie Analytique, Nutrition humaine et Vieillissement

#### Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation  
**SNES 103**

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais \*



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session



Plus d'informations  
auprès du responsable  
formation continue :

**Agnès Sylvano** | 03 44 06 76 05  
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Connaître et comprendre les intolérances alimentaires et les allergies ; découvrir les différences entre ces deux types de maladies ; acquérir l'enjeu et l'évaluation du risque allergène.



# Intolérances alimentaires et allergies

## PROGRAMME

**Prévalence et incidence des intolérances alimentaires et allergies au cours des dernières décennies**

**Principaux allergènes chez l'enfant et l'adulte**

**Prévention : éviction des allergènes**

**Maîtrise du risque allergène (étiquetage, contamination croisée, traçabilité...)**



### Le profil des participants

Cadres d'industries agro-alimentaires, Responsables Qualité ou QHSE, Ingénieurs R&D, Ingénieurs production, Professionnels de la restauration collective

### Les prérequis

Connaissances scientifiques niveau Bac

### Modalités pédagogiques

Apports théoriques et échange d'expérience



### Points forts de la formation

Actualiser ses connaissances en matière de sécurité alimentaire



### Les profils des intervenants

Carine DELAYRE-ORTHEZ  
Enseignant-Chercheur  
Immunologie  
et Pharmaco-Toxicologie

### Tarifs

**1 jour (7 heures)**

Code formation  
**SNES 104**

**350 €HT**



9 février 2017,  
9 mars 2017  
et 6 avril 2017



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations  
auprès du responsable  
formation continue :**

**Agnès Sylvano** | 03 44 06 76 05  
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Faire découvrir un choix de plats nationaux et internationaux (entrées, plats, desserts) qui font référence en terme d'alimentation à une région du monde, de par leurs ingrédients et leur mode de préparation ; approche culturelle croisée avec le regard scientifique du nutritionniste ; référentiels culturels et techniques sur lesquels s'appuyer pour proposer des solutions aux besoins d'innovation de chacun.



## Cuisine du monde et bien-être

### PROGRAMME

Un thème par journée de formation (au choix en intra-entreprise)

#### Asie de l'Est

- Chine
- Thaïlande
- Vietnam
- Indonésie

#### Europe de l'Est

- Balkans
- Pays baltes
- Russie

#### Asie de l'ouest

- Inde
- Ouzbékistan
- Laos
- Cambodge

#### Pourtour de la Méditerranée

- Maghreb
- Grèce
- Espagne dont Canaries
- Turquie
- Provence / Corse

#### Italie

- Emilie Romagne
- Côte Amalfitaine
- Sardaigne

#### Amérique Latine

- Pérou
- Chili
- Argentine
- Brésil
- Mexique

#### La cuisine médicinale au Moyen-Âge

#### La cuisine aux algues

#### Créativité culinaire



#### Le profil des participants

Cuisiniers, ingénieurs agroalimentaires, nutritionnistes, journalistes culinaires, animateurs de centres de loisirs et touristiques

#### Les prérequis

Aucun

#### Modalités pédagogiques

Ateliers de cuisine dans notre Plateforme de Pratiques Culinaires, site de référence labellisé PNA (Programme National Alimentation « Manger c'est l'affaire de tous »)



#### Points forts de la formation

Un carnet de voyage qui respire le vécu  
Une approche nutritionnelle pragmatique



#### Les profils des intervenants

Cécile FOISSY  
Ingénieur d'études en Alimentation-santé

#### Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation  
**SNES 105**

800 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session



Plus d'informations  
auprès du responsable  
formation continue :

**Agnès Sylvano** | 03 44 06 76 05  
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Apporter un éclairage sur la question du risque toxicologique alimentaire ; développer une vision synthétique de la qualité sanitaire de l'alimentation en France ; informer sur les effets indésirables des substances présentes dans l'alimentation.



## Risques toxicologiques liés à l'alimentation

### PROGRAMME

#### Introduction à la notion du risque alimentaire

#### Présentation des principaux contaminants de l'alimentation

#### Cas des substances soumises aux AMM

#### Migration des constituants d'emballages

#### Risques émergents

#### Réglementations relatives aux substances à risque



#### Le profil des participants

Pharmacien et préparateurs d'officine, cadres des industries agroalimentaires, chargés de prévention d'organismes mutualistes, diététiciennes généralistes, auxiliaires de vie, cuisiniers de cuisines centrales et de cuisines en restauration directe, ingénieurs en restauration concédée

#### Les prérequis

Aucun

#### Modalités pédagogiques

Apports théoriques et échange d'expérience



#### Points forts de la formation

Revue complète des substances alimentaires de préoccupation sanitaire



#### Les profils des intervenants

Stéphane FIRMIN  
Enseignant-Chercheur  
Toxicochimie

#### Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation  
**SNES 108**

700 €HT

10 et 11 avril 2017

À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session



Plus d'informations  
auprès du responsable  
formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05  
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Comprendre les mécanismes qui concourent à l'expression des gènes et à la régulation de ces processus ; découvrir comment l'environnement, et notamment l'alimentation, influe sur l'expression des gènes ; savoir interpréter les techniques, y compris les plus actuelles, qui permettent d'étudier l'expression des gènes dans la cellule et de tester l'effet d'un stimulus environnemental sur la cellule.



# Régulation de l'expression des gènes : notions de base et interaction avec l'alimentation

## PROGRAMME

### Éléments de biologie cellulaire et moléculaire

- L'ADN dans la cellule
- Les molécules impliquées dans le transfert de l'information génétique : ADN, ARN, protéines
- Le flux de l'information génétique : réplication, transcription et traduction
- Les mutations des gènes, causes et conséquences

### Analyse d'exemples concrets d'effet de l'alimentation sur l'expression des gènes et la réponse cellulaire

### Les techniques d'analyse de l'expression des gènes



#### Le profil des participants

Personnes désireuses de mettre à jour leurs connaissances dans le domaine de la biologie cellulaire et moléculaire

Toute personne concernée par l'alimentation et désireuse de comprendre les liens entre la nutrition et la santé : ingénieurs en restauration, jeunes chercheurs, diététiciennes généralistes et de cancérologie

#### Les prérequis

Notions de bases en biologie

#### Modalités pédagogiques

Apports théoriques, analyse et études de cas

Ateliers : analyse pratiques de résultats



#### Points forts de la formation

À partir de notions fondamentales en biologie cette formation permet de comprendre de nombreux processus liés à la santé ainsi que les techniques d'investigation de ces processus



#### Les profils des intervenants

Nicolas BARBEZIER  
Enseignant-Chercheur  
Biologie moléculaire et cellulaire

#### Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation  
**SNES 109**

350 €HT



13 juin 2017



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session



#### Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

**Agnès Sylvano** | 03 44 06 76 05  
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Connaître les microorganismes présents dans les aliments et l'environnement de production alimentaire; apporter des connaissances sur les points de maîtrise de ces microorganismes.



# Contaminants micro-biologiques dans l'aliment et leur évolution

## PROGRAMME

Connaître les microorganismes (bactéries, levures, moisissures, virus...)

Estimer / prédire leur évolution en fonction de leur environnement

Connaître les moyens de les maîtriser



### Le profil des participants

Cuisiniers de cuisines centrales et de cuisines en restauration directe

Personnel encadrant et garant de l'hygiène

Personnel mettant en place le plan HACCP

### Les prérequis

Connaissances de base des bonnes pratiques de la restauration collective

### Modalités pédagogiques

Apports théoriques et échange d'expérience

Observations au laboratoire et exercices



### Points forts de la formation

Documentation / réglementation



### Les profils des intervenants

Pascale GADONNA-WIDEHEM

Enseignant-Chercheur  
Microbiologie

David MARIER  
Ingénieur études  
Microbiologie

### Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation  
**SNES 110**

350 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants  
Date limite d'inscription :

15 jours avant le début de la session



Plus d'informations  
auprès du responsable  
formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05  
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Acquérir des compétences professionnelles dans l'accompagnement des patients au quotidien, en matière d'alimentation et santé, au cours des traitements en établissement de soins et au retour à domicile ; comprendre l'alimentation et les besoins spécifiques du malade afin de l'accompagner et d'adapter la proposition de restauration ; appréhender les fondamentaux de la nutrition humaine, de la restauration-santé et de la pratique culinaire adaptée.



# Connaître l'alimentation du malade et l'accompagner

## PROGRAMME

### 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> demi-journées

#### Introduction à la nutrition humaine

- Mise au point des terminologies...
- Classification des nutriments (macronutriments, micronutriments, nutriments essentiels...)
- Les groupes d'aliments

#### Les besoins et apports nutritionnels

- Variabilité interindividuelle et variabilité temporelle

#### Besoins alimentaires spécifiques

- Besoins nutritionnels périnatals
- Besoins nutritionnels des personnes âgées
- Besoins nutritionnels des enfants

#### Pathologies à composantes nutritionnelles

- Maladies métaboliques (obésité, diabète...)
- Maladies digestives
- Insuffisance rénale chronique
- Maladies cardiovasculaires

### 3<sup>e</sup> demi-journée

#### Restauration-santé en milieu hospitalier et service à domicile

- À la découverte du secteur
- Connaissance du convive (niveau 1)
- Matériels et technologies
- HACCP et maîtrise des risques

### 4<sup>e</sup> demi-journée

#### Pratique culinaire et santé

- Accompagnement du malade atteint de cancer
- Adaptation de l'acte culinaire et des repas en fonction de la maladie chronique (diabète, MCV, obésité) et de l'âge de la personne bien portante ou malade



### Le profil des participants

Tous les professionnels travaillant au service des patients malades dans un cadre de soin et de restauration en hôpital / clinique ou à domicile  
Personnel de diététique et de restauration  
Personnel soignant

### Les prérequis

Aucun

### Modalités pédagogiques

Cours théoriques interactifs  
Cas pratiques chez des personnes saines mais en situation physiologique particulière et des personnes malades  
Formation en pratique culinaire et santé



### Points forts de la formation

Formation pluridisciplinaire permettant une approche globale pour la compréhension de l'alimentation du malade, permettant un meilleur accompagnement de celui-ci



### Les profils des intervenants

Hassan YOUNES  
Enseignant-Chercheur  
Nutrition, Alimentation et Santé  
Franck HAYOT  
Enseignant-Chercheur  
Restauration-Santé  
Philippe POUILLART  
Enseignant-Chercheur  
Pratique Culinaire et Santé  
Cécile FOISSY  
Ingénieur d'études en Alimentation-Santé

### Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation  
**SNES 112**

1050 €HT

27 au 29 mars 2017  
4 au 6 septembre 2017



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 6 participants (maximum 15 personnes)  
Date limite d'inscription : 15 jours avant le début de la session



Plus d'informations  
auprès du responsable  
formation continue :

**Agnès Sylvano** | 03 44 06 76 05  
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Appliquer des compétences professionnelles en matière de nutrition pour la prise en charge des patients au quotidien, en matière d'alimentation et santé, au cours des traitements en établissement de soins et au retour à domicile; comprendre l'alimentation et les besoins spécifiques du malade afin de l'accompagner et d'adapter la proposition de restauration; appréhender les fondamentaux de la nutrition humaine, de la restauration-santé et de la pratique culinaire adaptée.



# Comprendre l'alimentation du malade et améliorer sa prise en charge

## PROGRAMME

### 1<sup>re</sup> demi-journée

#### De la nutrition humaine à la nutrition-santé

#### Besoins alimentaires spécifiques

#### Pathologies à composantes nutritionnelles

- Maladies métaboliques (obésité, diabète...)
- Maladies digestives
- Insuffisance rénale chronique
- Maladies cardiovasculaires

#### Les troubles de la nutrition

- Dénutrition
- Troubles psychiques

### 2<sup>e</sup> demi-journée

#### Pratique culinaire et santé

- Méthodologie de mise en place d'ateliers culinaires dans le cadre de l'éducation thérapeutique du patient

### 3<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> demi-journées

#### Approche et compréhension de la recherche clinique, des données épidémiologiques et méthodologie d'enquêtes

- Méthodologie des enquêtes
- Compréhension des données issues d'enquêtes épidémiologiques nutritionnelles
- Démarche en recherche clinique
- Ateliers pratiques et études de cas

### 4<sup>e</sup> demi-journée

#### Restauration-santé en milieu hospitalier et service à domicile

- Le CLAN
- Connaissance du convive (niveau 2)
- Identification des acteurs et de leurs rôles
- Management des équipes et communication avec les différents acteurs



### Le profil des participants

Tous les professionnels de santé intégrant le parcours de soins

### Les prérequis

Niveau bac + 3 minimum  
Une connaissance globale ou partielle du parcours de soin du malade

### Modalités pédagogiques

Cours théoriques interactifs

Cas pratiques chez des personnes saines mais en situation physiologique particulière et des personnes malades

Formation en pratique culinaire et santé



### Points forts de la formation

Formation pluridisciplinaire permettant une approche globale pour la compréhension de l'alimentation du malade, permettant un meilleur accompagnement de celui-ci



### Les profils des intervenants

Hassan YOUNES  
Enseignant-Chercheur  
Nutrition, Alimentation et Santé

Anne-Kathrin ILLNER  
Enseignant-Chercheur  
Nutrition humaine, Prévention et santé des populations

Claude-Narcisse NIAMBA  
Enseignant-Chercheur  
Statistique

Flore DEPEINT  
Chargée de recherche,  
Étude clinique en nutrition

Franck HAYOT  
Enseignant-Chercheur  
Restauration-Santé

Philippe POUILLART  
Enseignant-Chercheur  
Pratique Culinnaire et Santé

Cécile FOISSY  
Ingénieur d'études en Alimentation-Santé  
Interventions et témoignages de médecins

### Tarifs

2,5 jours (18 heures)

Code formation  
**SNES 113**

1350 € HT

29 au 31 mars 2017  
6 au 8 septembre 2017



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants (maximum 15 personnes)  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session



Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05 - agnes.sylvano@unilasalle.fr

Animer des ateliers de cuisine thérapeutique avec les malades traités pour un cancer; apporter les conseils nutritionnels adaptés aux malades.



# Éducation culinaire du malade traité pour un cancer

## PROGRAMME

### Jour 1

- Connaître les liens entre l'alimentation et le risque de survenue de cancer
- Connaître les effets secondaires inhérents aux traitements appliqués aux malades traités pour un cancer (analyse d'une enquête LaSalle Beauvais sur 200 malades)
- Estimer l'impact des effets secondaires sur les besoins nutritionnels du malade et comprendre les risque d'une dénutrition sur l'efficacité du traitement
- Acquérir les gestes culinaires et savoir sélectionner les équipements qui peuvent faciliter la vie du malade au quotidien (2h en cuisine)
- La cuisine quand on est malade pour conserver le lien social : une affaire de famille

### Jour 2

- Quel cahier des charges pour construire ses propres recettes (1h en cuisine)
- Connaître les plantes médicinales qui peuvent aider à atténuer ou retarder les effets secondaires (1h en cuisine)
- Découvrir un éventail de suggestions de recettes et leurs applications (4h en cuisine et en salle d'analyse sensorielle + déjeuner commenté)
- Découvrir le fonctionnement du site web et de l'application mobile qui présentent ces solutions alimentaires et culinaires
- Trucs et astuces pour animer un atelier de cuisine thérapeutique en cuisine



### Le profil des participants

Médecins oncologues et médecins radio-thérapeutes en Unité de Soins Palliatifs, hépato-gastroentérologie, pharmaciens et préparateurs en officine, cadres service cancérologie, cadres service sociaux, psychologues, kinésithérapeutes, chargés de prévention organismes mutualistes, infirmières cancérologie, diététiciennes généralistes et cancérologie, socio-esthéticiennes, auxiliaires de vie, cuisiniers de cuisines centrales et restauration directe, ingénieurs restauration concédée, ingénieurs agroalimentaire secteur des plats préparés, ingénieurs santé publique, ingénieurs culinaires, animateurs comités départementaux ligue contre le cancer, animateurs d'associations d'aide au malade

### Les prérequis

Aucun

### Modalités pédagogiques

Apports théoriques et échange d'expérience  
Ateliers de cuisine thérapeutique dans notre Plateforme de Pratiques Culinaires site de référence labellisé PNA (Programme National Alimentation « Manger c'est l'affaire de tous »)



### Points forts de la formation

Une formation basée sur 4 ans d'expérience en recherche translationnelle avec les malades. Un programme validé par le corps médical, les pharmaciens et les scientifiques



### Les profils des intervenants

Philippe POUILLART  
Enseignant-Chercheur  
Pratique culinaire et Santé  
Cécile FOISSY  
Ingénieur en Alimentation et santé

### Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation  
**SNES 106**

800 €HT



26 et 27 janvier 2017  
13 et 14 avril 2017  
22 et 23 juin 2017  
Toute l'année sur demande

À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants  
Groupes sur demande dans l'année  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session

Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05 - agnes.sylvano@unilasalle.fr

Comprendre les fondements théoriques et pratiques des méthodes et concepts en épidémiologie nutritionnelle et la recherche clinique en nutrition humaine; connaître les différentes méthodes d'enquêtes alimentaires traditionnelles et innovantes et leurs utilisations; maîtriser les méthodes statistiques de base et interpréter les résultats numériques et cliniques dans le contexte des pathologies liées à la nutrition.



# Épidémiologie nutritionnelle, recherche clinique en nutrition humaine et méthodologie des enquêtes alimentaires

## PROGRAMME

### Partie 1

- Épidémiologie nutritionnelle et interprétation des résultats, notions de base de quelques pathologies liées à la nutrition, différentes méthodes d'enquêtes alimentaires adaptés aux pathologies et populations spécifiques

### Partie 2

- Base de la recherche clinique en nutrition humaine et études d'intervention : Ateliers pratiques, approche d'un logiciel nutritionnel

### Partie 3

- Gestion d'une étude clinique en nutrition humaine et applications industrielles et médicales de la recherche clinique en nutrition

### Bilan et conclusion

- Ateliers pratiques intégratives, études de cas.



### Le profil des participants

Ingénieur, chercheur, nutritionniste, médecin, personnels de santé

### Les prérequis

Connaissances de base en nutrition humaine et en biostatistique

### Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques

Ateliers pratiques intégratifs et études de cas exercices en salle informatique



### Points forts de la formation

L'acquisition de connaissances théoriques et pratiques solides en épidémiologie nutritionnelle, méthodologie alimentaire et recherche clinique en nutrition humaine

Des mises en situations réelles

La maîtrise du logiciel SPSS et logiciel d'enquête alimentaire



### Les profils des intervenants

Flore DEPEINT

Chargée de Recherche  
Études cliniques en Nutrition

Anne-Kathrin ILLNER

Enseignant-Chercheur  
Santé, nutrition humaine et prévention

Claude Narcisse NIAMBA  
Enseignant-Chercheur  
Statistique

### Tarifs

2 jours (15 heures)

Code formation  
SNES 114

700 €HT



13 et 14 novembre 2017



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session



### Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05  
agnes.sylvano@unilasalle.fr