

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

KILUZ  
Thibaut ROUDAUT  
04.11.93.41.01  
contact@kiluz.com

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(vé) non salarié(e)

## Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Non renseigné

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

## Objectif de la formation

- Acquérir des connaissances scientifiques sur les nutriments et leurs fonctions dans l'organisme - Évaluer les besoins nutritionnels des populations - Connaître la composition des aliments et leurs effets sur la santé - Sélectionner et organiser une alimentation pour des individus ou des groupes d'individus

## Contenu et modalités d'organisation

Les besoins nutritionnels: 1.1. Introduction 1.2. Comprendre les sciences de l'alimentation 1.3. De l'alimentation à la nutrition 1.4. Quelques chiffres 1.5. Les besoins énergétiques 1.6. Les besoins en eau, en minéraux et oligo-éléments 1.7. Les besoins en protéines 1.8. Les besoins en lipides 1.9. Les besoins en glucides 1.10. Les besoins en fibres 1.11. Les vitamines 1.12. Les besoins en minéraux et oligo-éléments 1.13. Récapitulatif des besoins spécifiques de chaque population 1.14. Régimes alimentaires spécifiques 1.15. Concept et réalisation de rations alimentaires 2. Concept et groupes d'aliments: 2.1. Les groupes d'aliments 2.2. Fruits et légumes frais 2.3. Fruits secs, oléagineux et amylicés 2.4. Produits céréaliers 2.5. Légumineuses 2.6. Pommes de terre et autres tubercules 2.7. Laits et produits dérivés 2.8. Viande et charcuterie 2.9. Produits de la pêche et aquaculture 2.10. Oeufs et ovo produits 2.11. Matières grasses ajoutées 2.12. Boissons 2.13. Produits sucrés 3. Industrie et collectivités: 3.1. Définition des additifs alimentaires et des arômes 3.2. Étude des procédés de conservation des denrées alimentaires 3.3. Le conditionnement alimentaire 3.4. Alimentation en collectivité et Réalisation de menus équilibrés 4. Réglementation et toxicologie: 4.1. Repères pour une alimentation équilibrée 4.2. Nouveaux aliments et ingrédients 4.3. Compléments alimentaires 4.4. Comprendre la qualité en agroalimentaire 4.5. Toxicologie alimentaire 4.6. Conclusion

Durées de la formation \*15h en FOAD

Commentaires sur la durée hebdomadaire  
collaborateurs

Un accompagnement privé avec des mentors experts pour chaque

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

## Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00384759	du 22/09/2023 au 22/09/2024	(33)	KILUZ		Non éligible	FPC