

BL570

061693

③



Alimentations, Nutrition et Régimes

Connaissances • Outils • Applications

3^e édition

Nouvelles recommandations 2017

Partie I Nutrition

1 Introduction à la nutrition - Définitions	23
I. ALIMENTS, NUTRIMENTS	23
II. BESOINS NUTRITIONNELS, APPORTS RECOMMANDÉS	24
Tester ses connaissances	27
Corrigé	29
2 Besoins en énergie	31
I. DÉPENSES ÉNERGÉTIQUES	31
II. LES APPORTS ÉNERGÉTIQUES	36
III. NOTION DE POIDS IDÉAL – IMC (INDICE DE MASSE CORPORELLE)	38
IV. CONCLUSION	39
Tester ses connaissances	40
Corrigé	42
3 Besoins en eau	43
I. GÉNÉRALITÉS	43
II. LES RÔLES DE L'EAU	43
III. RÉPARTITION DE L'EAU DANS L'ORGANISME	43
IV. PERTES ET APPORTS EN EAU	44
V. COMMENT EXPLIQUER LA DÉSHYDRATATION ?	45
VI. CONCLUSION	46
Tester ses connaissances	47
Corrigé	49
4 Besoins en protéines	51
I. DÉFINITION ET GÉNÉRALITÉS	51
II. ASPECT QUANTITATIF DU BESOIN EN PROTÉINES	51
III. ASPECT QUALITATIF DU BESOIN EN PROTÉINES	52
IV. RÔLES DES PROTÉINES	55
V. SOURCES	55
VI. CONCLUSION	55
Tester ses connaissances	56
Corrigé	58

5 Besoins en lipides	59
I. CLASSIFICATION DES AG	59
II. SOURCES ET PROPRIÉTÉS DES AG	60
III. STÉROLS	65
IV. RÉÉVALUATION DES BESOINS EN LIPIDES	66
V. RÔLES DES LIPIDES	67
VI. CONCLUSION	67
Tester ses connaissances	68
Corrigé	70
6 Besoins en glucides	71
I. CLASSIFICATION DES GLUCIDES	71
II. RÔLES DES GLUCIDES	72
III. LA NOTION D'IG (INDEX GLYCÉMIQUE)	73
IV. LES DÉRIVÉS DE L'IG	78
V. PRINCIPALES SOURCES DE GLUCIDES	79
VI. BESOINS EN GLUCIDES	79
VII. CONCLUSION	80
Tester ses connaissances	81
Corrigé	83
7 Besoins en fibres	85
I. DÉFINITION ET GÉNÉRALITÉS	85
II. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES FIBRES	85
III. LES PRÉBIOTIQUES, PROBIOTIQUES	86
IV. RÔLES DES FIBRES	87
V. DEVENIR DES FIBRES ALIMENTAIRES	88
VI. BESOINS EN FIBRES	89
VII. SOURCES DES FIBRES ALIMENTAIRES	89
VIII. FIBRES ET TROUBLES INTESTINAUX	89
IX. CONCLUSION	90
Tester ses connaissances	91
Corrigé	93
8 Vitamines, minéraux, oligoéléments	95
I. LES VITAMINES	95
II. LES MINÉRAUX — LES OLIGOÉLÉMENTS	102

III. RNP ET AS	111
Tester ses connaissances.....	113
Corrigé.....	117
9 L'équilibre alimentaire	119
I. GÉNÉRALITÉS.....	119
II. ÉQUILIBRE QUANTITATIF.....	119
III. ÉQUILIBRE QUALITATIF.....	120
IV. QUANTITÉS ET FRÉQUENCES DE CONSOMMATION DES ALIMENTS.....	122
V. ILLUSTRATIONS DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE : PYRAMIDE ET BATEAU ALIMENTAIRES.....	124
VI. ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE À L'ÉCHELLE NATIONALE – REPÈRES DU PNNS.....	126
VII. APPLICATION INDIVIDUELLE DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.....	129
VIII. CONCLUSION	130
Tester ses connaissances.....	131
Corrigé.....	133
10 La ration alimentaire	135
I. GÉNÉRALITÉS.....	135
II. ÉLABORATION DE LA RATION ALIMENTAIRE.....	135
III. ÉTABLIR UNE RATION ALIMENTAIRE AVEC DE L'ALCOOL.....	141
IV. RÉPARTIR LA RATION.....	142
V. RÉALISER UN MENU À PARTIR D'UNE RATION ALIMENTAIRE.....	143
VI. ÉQUIVALENCES.....	143
VII. CONCLUSION	145
11 Alimentation en collectivité – Restauration hors foyer	147
I. COLLECTIVITÉS – DÉFINITIONS.....	147
II. LE GEMRCN (GROUPE D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET DE NUTRITION).....	147
III. PLAN ALIMENTAIRE.....	149
IV. ÉLABORATION DES MENUS ET CONTRÔLE DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.....	152
V. BESOIN NUTRITIONNEL D'UNE COLLECTIVITÉ.....	153
VI. ALIMENTATION PARTICULIÈRE DE L'ÉCOLIER.....	154
VII. CONCLUSION	154
Tester ses connaissances.....	155
Corrigé.....	157

Partie 2 Connaissance des aliments

12 Introduction – Présentation générale des aliments	161
I. DENSITÉ NUTRITIONNELLE - DENSITÉ ÉNERGÉTIQUE	161
Tester ses connaissances	164
Corrigé	165
13 Étude de la valeur nutritionnelle (VN)	167
I. ANALYSE QUANTITATIVE DE LA VN	167
II. COMMENTAIRES QUANTITATIFS POSSIBLES	167
III. ANALYSE QUALITATIVE DE LA VN	168
14 Procédés de conservation des aliments	171
I. GÉNÉRALITÉS	171
II. CLASSIFICATION DES PROCÉDÉS DE CONSERVATION DES ALIMENTS	171
III. DÉFINITIONS	171
IV. CONSERVATION PAR LE FROID	172
V. CONSERVATION PAR LA CHALEUR	174
VI. CONSERVATION PAR L'IONISATION	177
VII. CONSERVATION PAR HAUTES PRESSIONS	178
VIII. CONSERVATION SOUS VIDE	179
IX. CONSERVATION SOUS ATMOSPHÈRE PROTECTRICE	179
X. CONSERVATION CHIMIQUE	180
XI. CONCLUSION	181
Tester ses connaissances	182
Corrigé	184
15 Eaux	185
I. LES EAUX	185
II. LES BOISSONS AROMATIQUES	199
III. CONCLUSION	210
Tester ses connaissances	211
Corrigé	213
16 Boissons sucrées	215
I. LES JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES ET BOISSONS À BASE DE DE JUS	215
II. BOISSONS AU THÉ	222
III. EAUX AROMATISÉES	222

IV. SODAS	222
V. SIROPS	224
VI. CONCLUSION	225
Tester ses connaissances	226
Corrigé	228
17 Boissons alcoolisées	231
I. LES BOISSONS ALCOOLISÉES FERMENTÉES	231
II. LES BOISSONS ALCOOLISÉES DISTILLÉES OU SPIRITUEUX	243
III. CONCLUSION	244
Tester ses connaissances	245
Corrigé	247
18 Céréales, produits céréaliers et dérivés	249
I. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES CÉRÉALES	249
II. LE BLÉ	249
III. LE RIZ	272
IV. LE MAÏS	276
V. L'AVOINE	279
VI. LE SEIGLE	279
VII. LE QUINOA	280
VIII. L'ORGE	281
IX. LE SARRASIN	282
X. LE MILLET OU MIL	282
XI. LE SORGHO	283
XII. LE TRITICALE	283
XIII. L'AMARANTE	284
XIV. CÉRÉALES POUR LE PETIT-DÉJEUNER : CPPD	284
XV. CONCLUSION	287
Tester ses connaissances	288
Corrigé	291
19 Fruits et légumes frais – Autres végétaux	293
I. CLASSIFICATION DES FRUITS ET LÉGUMES	293
II. VALEUR NUTRITIONNELLE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	294
III. QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	296
IV. FACTEURS DE VARIATIONS DES VALEURS NUTRITIONNELLE ET ORGANOLEPTIQUE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	299

V. NOTION DE GAMME — MÉTHODES DE FABRICATION — PROCÉDÉS DE CONSERVATION	302
VI. ÉTUDE DES FRUITS SECS	304
VII. ÉTUDE DES FRUITS AMYLACÉS OU FARINEUX	305
VIII. ÉTUDE DES FRUITS OLÉAGINEUX	307
IX. ÉTUDE DES GRAINES OLÉAGINEUSES	308
X. ÉTUDE DES ALGUES	310
XI. ÉTUDE DES CHAMPIGNONS (OU THALLES)	311
XII. ÉTUDE DES TUBERCULES	312
XIII. ÉTUDE DES LÉGUMES SECS	315
XIV. ÉTUDE DU SOJA	316
XV. CONCLUSION	320
Tester ses connaissances	322
Corrigé	324
20 Produits laitiers	327
I. DÉFINITION DU LAIT	327
II. PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES DU LAIT	327
III. MICROBIOLOGIE DU LAIT	327
IV. VALEUR NUTRITIONNELLE DU LAIT	328
V. DIFFÉRENTS TYPES DE LAIT	330
VI. LAIT DES AUTRES MAMMIFÈRES	334
VII. JUS VÉGÉTAUX	335
VIII. LAIT FERMENTÉ	335
IX. LAITS GÉLIÉS ET DESSERTS LACTÉS	340
X. LE DISCOURS « ANTI-LAIT »	341
XI. DÉFINITION DU FROMAGE	343
XII. MÉTHODE DE FABRICATION	343
XIII. CLASSIFICATION	345
XIV. TYPES DE FROMAGES	348
XV. VALEUR NUTRITIONNELLE	349
XVII. CONCLUSION	352
Tester ses connaissances	353
Corrigé	355
21 Produits carnés	357
I. INTRODUCTION	357
II. STRUCTURE DU MUSCLE	360

III. VIANDE DE BOUCHERIE	362
IV. VIANDES HACHÉES	369
V. VOLAILLES ET ANIMAUX DE BASSE-COUR	401
VI. GIBIERS	411
VII. ABATS	415
VIII. CHARCUTERIES	419
XI. CONCLUSION DES PRODUITS CARNÉS	429
Tester ses connaissances	432
Corrigé	436
22 Produits de la pêche	439
I. INTRODUCTION	439
II. POISSONS	439
III. LES FRUITS DE MER	466
IV. CONCLUSION	474
Tester ses connaissances	476
Corrigé	480
23 Œufs et ovoproduits	483
I. DÉFINITION DE L'ŒUF	483
II. STRUCTURE DE L'ŒUF	483
III. VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100 G DE PARTIE COMESTIBLE	484
IV. QUALITÉ SANITAIRE DES ŒUFS	487
V. CLASSIFICATION DES ŒUFS	487
VI. ÉTIQUETAGE OU EMBALLAGE	488
VII. CONSERVATION	489
VIII. DÉFINITION DES OVOPRODUITS	489
IX. TYPES D'OVOPRODUITS	490
X. MÉTHODE DE FABRICATION DES OVOPRODUITS	490
XI. INTÉRÊTS ET MISE EN GARDE	490
XII. CONCLUSION	490
Tester ses connaissances	491
Corrigé	493
24 Matières grasses	495
I. MGA (MATIÈRES GRASSES D'ORIGINE ANIMALE)	495
II. MG (MATIÈRES GRASSES D'ORIGINE VÉGÉTALE)	502
III. LES MARGARINES ET MG COMPOSÉES	506

IV. UTILISATION DES CORPS GRAS	508
V. TRANSFORMATION DES MG	511
VI. SAUCES	511
VII. CONCLUSION	513
Tester ses connaissances	514
Corrigé	516
25 Sucres et produits sucrés	517
I. SUCRE	517
II. CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES	521
III. MIEL	522
IV. SIROPS D'ÉRABLE ET D'AGAVE	525
V. CACAO, CHOCOLAT ET DÉRIVÉS	525
VI. PRODUITS GLACÉS	532
VII. CONFISERIES	535
VIII. CONCLUSION	537
Tester ses connaissances	538
Corrigé	540
26 Épices – Aromates – Condiments	541
I. DÉFINITIONS	541
II. EXEMPLES DE PARTIES UTILISÉES	541
III. INTÉRÊTS	542
IV. CONSERVATION	542
V. ÉPICES	543
VI. HERBES ET AROMATES	545
VII. CONDIMENTS	546
Tester ses connaissances	548
Corrigé	551
27 Additifs alimentaires	553
I. DÉFINITIONS	553
II. BUTS ET CONSÉQUENCES	554
III. ÉVALUATIONS DE TOXICITÉ	555
IV. CRITÈRE DE QUALITÉ	556
V. DÉFINITIONS LÉGALES DES DIFFÉRENTS ADDITIFS	558
VI. LISTE DES ADDITIFS	565
Tester ses connaissances	581
Corrigé	585

28 Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (DADAP)	587
I. CLASSIFICATION	588
II. ÉTIQUETAGE	588
III. LES DADAP	597
IV. CONCLUSION	606
Tester ses connaissances	607
Corrigé	609
29 Les nouveaux aliments	611
I. DÉFINITION	611
II. CATÉGORIES	611
III. AUTORISATIONS	612
IV. INTÉRÊTS	613
V. ÉTIQUETAGE	613
VI. EXEMPLES DE NOUVEAUX ALIMENTS	613
VII. CONCLUSION	615
Tester ses connaissances	616
Corrigé	617
30 Réglementation des denrées alimentaires – Emballage alimentaire	619
I. ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES	619
II. SIGNES DE QUALITÉ, MENTIONS, CERTIFICATS	622
III. RESPONSABILITÉ ET ACCRÉDITATION	625
IV. ALLÉGATIONS DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE	625
V. CONCLUSION	628
Tester ses connaissances	629
Corrigé	631

Partie 3 Nutrition adaptée

31 Besoins nutritionnels de 0 à 3 ans	635
I. DÉVELOPPEMENT	635
II. LES BESOINS NUTRITIONNELS	638
III. RÉALISATION PRATIQUE	643
IV. LES DIFFÉRENTS LAITS	657
V. CONSEILS	662
Tester ses connaissances	664
Corrigé	668

32 Besoins nutritionnels de l'enfant de plus de 3 ans et de l'adolescent	671
I. GÉNÉRALITÉS ET DÉFINITIONS	671
II. BESOINS ÉNERGÉTIQUES	671
III. BESOINS EN PROTÉINES	674
IV. BESOIN EN LIPIDES	675
V. BESOIN EN GLUCIDES	676
VI. BESOINS EN FIBRES	677
VII. BESOINS EN EAU	677
VIII. BESOINS EN MINÉRAUX	678
IX. BESOINS EN VITAMINES	679
X. ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE CHEZ LES ENFANTS ET ADOLESCENTS	680
XI. CONCLUSION	682
Tester ses connaissances	683
Corrigé	685
33 Besoins nutritionnels de la femme enceinte	687
I. MODIFICATIONS	687
II. LES BESOINS NUTRITIONNELS	689
III. RATION-RÉPARTITION	695
IV. MENUS	697
V. CONSEILS	698
Tester ses connaissances	702
Corrigé	706
34 Besoins nutritionnels de la femme allaitante	709
I. LES MODIFICATIONS PHYSIOLOGIQUES	709
II. BESOINS NUTRITIONNELS	710
III. RATION-RÉPARTITION	714
IV. MENUS	715
V. CONSEILS	716
Tester ses connaissances	718
Corrigé	722
35 Besoins nutritionnels du senior	725
I. LES MODIFICATIONS DUES AU VIEILLISSEMENT	725
II. BESOINS NUTRITIONNELS	726
III. RATION-RÉPARTITION-MENUS	731
IV. CONSEILS	736

Tester ses connaissances	737
Corrigé	741
36 Besoins nutritionnels du sportif	745
I. RAPPEL SUR LA PHYSIOLOGIE DU MUSCLE	745
II. RÔLE DE L'INTENSITÉ DE L'EFFORT	746
III. BESOINS NUTRITIONNELS DU MUSCLE EN ACTIVITÉ	747
IV. RÉGULATION HORMONALE DURANT L'ACTIVITÉ PHYSIQUE	748
V. L'EFFET DU SPORT SUR L'ORGANISME	749
VI. LES BESOINS NUTRITIONNELS	750
VII. LES RATIONS	760
VIII. PRODUITS DIÉTÉTIQUES DE L'EFFORT	764
IX. CONSEILS GÉNÉRAUX	766
X. RATION — RÉPARTITION DU SPORT ENDURANCE	768
XI. MENUS TYPES	768
Tester ses connaissances	770
Corrigé	773

Partie 4 Régimes alimentaires

37 Le diagnostic diététique	777
I. DÉMARCHÉ DE SOIN DIÉTÉTIQUE	777
II. LES OUTILS ET RECUEIL DE DONNÉES NÉCESSAIRES	782
III. EXEMPLE DE QUESTION POUR UN ENTRETIEN	784
Tester ses connaissances	787
Corrigé	788
38 Présentation des régimes courants	789
I. LES RÉGIMÉS À TEXTURE MODIFIÉE	789
II. LES RÉGIMÉS CONTRÔLÉS EN FIBRES	795
III. DÉNOMINATIONS DE CERTAINES ALIMENTATIONS	804
IV. LES RÉGIMÉS HYPOSODÉS	805
V. LE RÉGIME PAUVRE EN POTASSIUM	809
VI. LE RÉGIME CONTRÔLÉ EN PHOSPHORE	813
VII. LE RÉGIME POUR PATIENT SOUS CORTICOTHÉRAPIE	815
Tester ses connaissances	817
Corrigé	820

39 Les aides à l'alimentation et la dénutrition	823
I. LES AIDES À L'ALIMENTATION	823
II. LA DÉNUTRITION PROTÉINO-ÉNERGÉTIQUE	839
Tester ses connaissances	850
Corrigé	852
40 Les maladies métaboliques	855
I. LE SURPOIDS ET L'OBÉSITÉ	855
II. LES DYSLIPIDÉMIES	867
III. LE DIABÈTE	877
IV. LES MALADIES MÉTABOLIQUES CONGÉNITALES	890
Tester ses connaissances	896
Corrigé	899
41 Les pathologies respiratoires et ORL	901
I. LES MALADIES DE LA FACE	901
II. LES TROUBLES DE LA DÉGLUTITION ET LA DYSPHAGIE	903
III. PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE DES PATHOLOGIES RESPIRATOIRES	906
Tester ses connaissances	912
Corrigé	914
42 Les pathologies du système digestif	915
I. PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE DES PATHOLOGIES DE L'ŒSOPHAGE	915
II. PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE DES PATHOLOGIES DE L'ESTOMAC	929
III. PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE DES PATHOLOGIES INTESTINALES	938
IV. PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE DES PATHOLOGIES DES GLANDES DIGESTIVES ANNEXES	960
Tester ses connaissances	971
Corrigé	974
43 Les pathologies cardiovasculaires	977
I. LA PRÉVENTION PRIMAIRE ET SECONDAIRE	977
II. PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE DE L'HTA (HYPERTENSION ARTÉRIELLE)	982
III. PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE DE L'INSUFFISANCE CARDIAQUE (IC)	983
IV. PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE DE L'INFARCTUS DU MYOCARDE	984
V. PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE DE L'ANGOR OU ANGINE DE POITRINE	985
VI. PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE DES GREFFES CARDIAQUES	985
VII. LE SYNDROME MÉTABOLIQUE	986

VIII. TRAITEMENT ANTIVITAMINE K (AVK)	986
Tester ses connaissances	988
Corrigé	990
44 Néphrologie	993
I. L'INSUFFISANCE RÉNALE CHRONIQUE IRC	993
II. L'INSUFFISANCE RÉNALE AIGUË (IRA)	1003
III. LE SYNDROME NÉPHROTIQUE	1003
IV. LES LITHIASES RÉNALES	1003
V. LA GOUTTE	1006
Tester ses connaissances	1008
Corrigé	1010
45 Cancérologie	1013
I. INTRODUCTION	1013
II. LES FACTEURS HYGIËNO-DIÉTÉTIQUES RESPONSABLES	1013
III. LES RECOMMANDATIONS HYGIËNO-DIÉTÉTIQUES POUR LA PRÉVENTION PRIMAIRE DES CANCERS	1014
IV. LES TRAITEMENTS ET LEURS CONSÉQUENCES NUTRITIONNELLES	1016
V. PROTOCOLE D'ALIMENTATION « PROTÉGÉE »	1019
Tester ses connaissances	1023
Corrigé	1024
46 Groupes de population	1027
I. LES PATHOLOGIES DE LA FEMME ENCEINTE	1027
II. LES PATHOLOGIES PÉDIATRIQUES	1031
III. LES PATHOLOGIES DE LA PERSONNE ÂGÉE	1043
Tester ses connaissances	1049
Corrigé	1052
47 Les pathologies spécifiques	1055
I. ALLERGIES ALIMENTAIRES CHEZ L'ADULTE	1055
II. BRÛLURES	1055
III. SIDA (SYNDROME D'IMMUNO-DÉFICIENCE ACQUISE)	1056
IV. MALADIES ENDOCRINIENNES	1059
V. ANÉMIE	1061
Tester ses connaissances	1065
Corrigé	1068

48 Annexes	1071
Glossaire	1071
1. IG des aliments	1072
2. Les équivalences	1077
3. COURBE DE CORPULENCE CHEZ LES FILLES DE 0 À 18 ANS	1081
4. COURBE DE CORPULENCE CHEZ LES GARÇONS DE 0 À 18 ANS	1082
5. TABLE ANSES DU MÉTABOLISME DE BASE CHEZ LA FEMME	1083
6. TABLE ANSES DU MÉTABOLISME DE BASE CHEZ L'HOMME	1085
7. POPULATION EN MÉTROPOLE, GRAMMAGES DES PORTIONS D'ALIMENTS	1087
8. TABLEAU DES GRAMMAGES RECOMMANDÉS (GEMRCN) FRANCE D'OUTRE-MER	1103
9. POPULATIONS EN MÉTROPOLE, FRÉQUENCES DE SERVICES DES ALIMENTS	1112
10. POPULATION EN OUTRE-MER, FRÉQUENCES DE SERVICES DES ALIMENTS	1120
11. TABLEAU DES SAISONS (LÉGUMES)	1125
12. TABLEAU DES SAISONS (FRUITS)	1126
13. COMPOSITION MOYENNE DES ALIMENTS POUR 100 G	1127
14. TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS	1128
15. LE MNA TEST	1134

Alimentations, Nutrition et Régimes

Complet, efficace et utile.

- Les connaissances, les méthodes et leurs applications. La **Bible du Nutritionniste**, au cœur de la collection Diététique et Nutrition Humaine a un unique but : votre réussite. Tout y est utile. Vous trouverez ici la totalité de ce que vos patients attendent et de ce qu'un jury d'examen peut vous demander. Rien n'est laissé au hasard.
- Tout avoir sous la main et sous les yeux pour organiser et cadencer votre travail comme vous le souhaitez, à votre rythme. Cet ouvrage vous permet d'être autonome tout au long de votre carrière de Diététicien Nutritionniste.
- Vous y trouverez : les cours détaillés, les exercices d'applications indispensables et l'ensemble du vocabulaire utilisé en Diététique et Nutrition si précieux pour l'examen comme pour le monde du travail.

Eugénie AUVINET, Caroline HIRSCHAUER et Anne-Laure MEUNIER, enseignantes reconnues et performantes, vous délivrent les clés de la réussite. Véritables coachs de votre apprentissage, elles vous guideront à travers votre travail.

Aldrick ALLAL

Directeur de la Collection Diététique et Nutrition Humaine

Directeur Général de l'École de Diététique et Nutrition Humaine et des Cours Diderot

Distribution DILISCO
ISBN 978-2-7590-3650-9

49 €



Studyrama
Hauts de France

ednh
École de Diététique et Nutrition Humaine