

THÉRAPEUTIQUES NATURELLES ET DIÉTÉTIQUE CHINOISE

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ / *Initiale* / *Continue*

FACULTÉ
DES SCIENCES



OBJECTIFS

- Développer la valeur ajoutée dans l'industrie agroalimentaire
- Développer la multi compétence en vente des compléments alimentaires et des produits de santé dits « naturels »
- Élargir le champ de connaissances et de pratiques des diététiciens
- Offrir au grand public à titre personnel une formation en médecine douce.

La formation peut contribuer à son propre épanouissement en ayant un regard critique sur les médecines douces, sur les produits prescrits par les praticiens et développera une certaine autonomie vis-à-vis des plantes et des huiles essentielles commercialisées et surtout à leur utilisation adéquate et responsable.



PROFESSIONNALISATION

- Apporter des connaissances dans les domaines des médecines douces (naturopathie, aromathérapie, phytothérapie, ...) et de la nutrition pour en comprendre les principes et en particulier de la diététique chinoise.
- Développer une certaine autonomie vis-à-vis des plantes, des huiles essentielles et des compléments alimentaires commercialisés.
- Permettre leur utilisation adéquate et responsable : connaître les limites et les dangers de l'utilisation des huiles essentielles, plantes...
- Ces connaissances sont apportées par des activités spécifiques : cours, travaux dirigés, travaux pratiques.
- Développer la multi compétence en vente des compléments alimentaires et des produits de santé dits « naturels ».
- Partenariats avec les milieux professionnels.
- Les cours sont dispensés en grande partie par des professionnels de chaque discipline et des universitaires.

LA FORMATION EST ORGANISÉE EN UNITÉS D'ENSEIGNEMENT (UE) QUI SONT TOUTES OBLIGATOIRES POUR VALIDER LE DIPLÔME UNIVERSITAIRE (D.U.)

Les Unités d'Enseignement peuvent être suivies de façon indépendante mais cela ne permet pas de valider le DU.. Le cas échéant, celui-ci sera validé si, après 2 à 3 ans, toutes les UE sont obtenues.

En aucun cas, ce diplôme universitaire ne peut vous rendre praticien.

RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ*

800

étudiants
en moyenne



+30 ans
d'expérience



PROMOTIONS À
TAILLE
HUMAINE



30

étudiants par
promotion
en moyenne

PROFESSIONNALISATION
Stage • Contrat pro.

140 professeurs

94 professionnels
associés

90%

de réussite aux examens
dans l'ensemble
des formations

PÔLE INTERNATIONAL

♥ SUIVI PERSONNALISÉ

* Chiffres calculés sur l'année 2017-2018

Reconnue comme établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général, l'UCO est une association loi 1901 à but non lucratif.



CONTACT

RESPONSABLE DE LA FORMATION

→ Christine GUILLAUME
cguillau@uco.fr
02 96 44 46 46



ADMISSIONS

- Salariés du secteur privé, techniciens ou cadres de l'agroalimentaire,
- Salariés du secteur public, du milieu de la santé, du milieu hospitalier,
- Professionnels du secteur libéral (préparateurs en pharmacie, osthéopathes, kinésithérapeutes, praticiens en acupuncture, diététiciens,...)
- Vendeurs et commerciaux du secteur des compléments alimentaires, produits de parapharmacie, produits naturels de santé,
- Étudiants en sciences en recherche de complément de formation,
- Toute personne désireuse de se former à titre individuel, dans ce domaine.

DOSSIERS DE PRÉ-INSCRIPTION :
GUINGAMP.UCO.FR

2019
2020

COÛT DE LA FORMATION

FORMATION INITIALE

Afin de connaître le coût de la formation, n'hésitez pas à vous rendre sur notre site internet :

GUINGAMP.UCO.FR

FORMATION CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.

PLANTES ET THÉRAPEUTIQUES NATURELLES 1 (44H) :

→ Naturopathie 1

- Histoire de la naturopathie, les différents plans étudiés, le vitalisme
- Notions de terrain, tempéraments et constitutions
- Les cures et les 10 techniques en naturopathie
- L'alimentation en naturo : familles, associations, dissociations, monodiètes...
- L'équilibre acido-basique

→ Phytothérapie 1 et aromathérapie 1

- Histoire de la Phytothérapie, Comment utiliser la phytothérapie ? Forme galénique, les huiles végétales
- Le mode et la synergie d'action de la phytothérapie
- La phytothérapie en naturopathie
- La santé de nos organes avec la phytothérapie (digestif, nerveux, articulaire, peau...)
- Histoire de l'aromathérapie
- Triple approche de l'aroma et ses intérêts
- Obtention d'une huile essentielle (HE) et qualité de l'HE
- Les voies d'administration et les propriétés générales des HE

→ Oligothérapie

- Les minéraux, les différents oligoéléments, besoins et rôles ; carences et surdosages

DIÉTÉTIQUE 1 (56H) :

→ Diététique chinoise 1

- Bases théoriques de la diététique chinoise : le Yin et le Yang
- Physiologie de la digestion, notion d'aliment en MTC, les 5 mouvements, les constitutions
- Ateliers cuisine Menu Yang et Menu Yin

→ Micronutrition : où et comment

- « l'aliment - santé » devient « aliment - médicament » ?
- Notions de macroéléments et microéléments
- Objectifs, principes et champs d'action
- Relation entre aliment et capacité de régulation de l'organisme
- La micronutrition en pratique : études des différents systèmes / tests d'évaluation de certaines déficiences / chronologie des apports / exemple de repas

NUTRITION HUMAINE (62H) :

- Analyse sociologique et comportementale
- Diététique occidentale : équilibre alimentaire
- Physiologie et immunologie digestive
- Nutrigénomique : impact de notre alimentation sur l'expression de nos gènes

DIÉTÉTIQUE 2 (66H) :

→ Diététique chinoise 2

- Pathologies de la loge Rate-Estomac et du côlon : acidité gastrique, mal digestion, diabète, Humidité, constipations et études de cas
- Rhumatologie, allergies, immunité et études de cas
- Ateliers cuisine Menus « chasser l'humidité » et Menu « rhumato »

→ Algues et alimentation

- Les différentes algues : les reconnaître, les récolter
- Les propriétés des algues et leur intérêt alimentaire
- Atelier « cuisiner les algues »

HERBOLOGIE (48H) :

→ Fleurs de Bach, élixirs floraux

- Les différents types d'élixirs existants
- Focus sur les Fleurs de Bach : sa philosophie, son approche thérapeutique, modes d'actions et utilisation des différents fleurs, le remède de secours

→ Formulation et plantes médicinales :

- Préparations utilisant des plantes ou HE (baume, teinture mère, huile de massage, ...) à visée thérapeutique

→ Ethnopharmacologie botanique

- Culture, savoir et pratiques de notre région
- Intérêt économiques
- Les plantes utilisables en alimentation - santé de nos régions

PLANTES ET THÉRAPEUTIQUES NATURELLES 2 (44H) :

→ Phytothérapie et aromathérapie 2

- Les principes actifs des plantes
- La gemmothérapie
- Les plantes et HE les plus utilisées en fonction des systèmes (nerveux, ORL, osseux, ...)
- Les chémotypes

→ Naturopathie 2

- L'hygiène de vie en naturopathie : prévention
- Soutenir les fonctions organiques et restaurer l'équilibre
- La naturopathie au service des problématiques de santé

→ Homéopathie

- Modes d'action, principe des dilutions et obtention, étude de quelques remèdes importants.

RÈGLEMENTATION DES PRODUITS NUTRITIONNELS DE SANTÉ (21H) :

- Règlementation sur les produits aliments - santé, sur les allégations nutritionnelles et de santé

ÉPISTÉMOLOGIE DES SCIENCES ET DÉMARCHE SCIENTIFIQUE (20H) :

→ Épistémologie et histoire des sciences

- Comprendre comment la confrontation entre modernité et tradition, entre l'occident et l'extrême orient, entre nos techniques sophistiquées et le « naturel » invitent à repenser les rapports de l'homme occidental à la nature, au corps, à la santé et à la maladie.

- Validité scientifique (démarche scientifique expérimentale, essais cliniques, règle de publication scientifique...)