

2020-21

FACULTÉ DES SCIENCES



DIPLÔME D'ÉTAT

en convention avec :



NOS + !



94%
de réussite



Taux de réussite en 2019 dans cette formation.

- // Acquisition de solides connaissances et compétences en Biologie humaine (physiologie, nutrition, micronutrition et nutriginomique), sur l'usage des additifs ou matières premières d'origine naturelle, les ingrédients nutritionnels de santé.
- // Disciplines d'ouverture mises en place pour favoriser l'intégration dans la vie professionnelle, la professionnalisation : Projet Professionnel de l'Étudiant (PPE), stages, rencontres de professionnels, projet tuteuré, entrepreneuriat.
- // Collaboration avec le pôle supérieur de Saint Brieuc.
- // Partenariat avec les milieux professionnels : conférences, 50% des cours sont assurés par des professionnels.

CONTACT

RESPONSABLE DE LA LICENCE

> Christine GABLE-GUILLAUME
cguillau@uco.fr - 02 96 44 46 46



ALIMENTATION & CONSEIL EN NUTRITION SANTÉ

LICENCE PRO. ✓ INITIALE ✓ CONTINUE

COMPÉTENCES

Les objectifs de cette licence professionnelle sont de former les étudiants au lien entre santé et nutrition en étant capable de :

- // Maîtriser les concepts de nutrition classique et alternative.
- // Réaliser des projets d'éducation nutritionnelle et à participer à des actions de vente et marketing (de la réalisation du support à la mise en oeuvre).
- // Comprendre les réglementations en cours concernant le domaine alimentaire et les produits nutritionnels et savoir mettre en place les différentes démarches relatives à la qualité.
- // Avoir un regard scientifique et sociologique envers les nouvelles tendances comportementales des consommateurs.
- // Rechercher et vérifier scientifiquement les différentes informations ou allégations.

PROFESSIONNALISATION

12 SEMAINES
DE STAGE

// Durée de 12 semaines minimum dans une entreprise du secteur de la parapharmacie, de la vente de produits nutraceutiques, des collectivités territoriales (animation santé), de la restauration collective, de l'industrie agroalimentaire ou du complément alimentaire.

// Il peut être effectué en France ou à l'étranger.

PROJETS TUTEURÉS

L'objectif est de vous permettre l'apprentissage de l'autonomie et de l'esprit d'initiative tout en respectant des règles de bonnes pratiques. Il se déroule en deux temps pour tous les étudiants avec une durée totale de 5 à 6 semaines dédiées :

- // Soit à la formation, aux conseils, à la création d'animations.
- // Soit à la formulation et galénique (création de produits nutraceutiques phyto - aroma - oligothérapie...).

COMPÉTENCES VISÉES

- // Former aux domaines de la qualité et de la sécurité alimentaire, de l'innovation, de la santé publique mais surtout de la nutrition traditionnelle et des nouveaux concepts en nutrition.
- // Former des professionnels ayant une capacité d'analyse critique et éthique concernant les nouvelles tendances ainsi que les thérapeutiques naturelles.
- // Donner tous les outils nécessaires à la création d'entreprise de conseils, de consulting, ou d'activité libérale.

MÉTIERS

- // Diététicien(ne)* spécialisé(e) en Phyto Aroma et Naturo libérale, en centre hospitalier, cure thermale, thalasso...
- // Consultant(e) innovation ou qualité/ réglementation en industrie agroalimentaire.
- // Conseillère en nutrition (parapharmacie, réseau spécialisé).
- // Responsable programme diététique sur une chaîne télévisée...
- // Responsable de rayon diététique dans un réseau de distribution...
- // Chargé(e) de développement de produits alimentaires ou en nutrithérapie...
- // Animateur(trice) nutrition lors d'ateliers culinaires...
- // Formation, prévention nutrition santé.
- // Chargé(e) de projets en prévention nutritionnelle...
- // Conseillers en éducation nutritionnelle et alimentaire...

* Si titulaire du diplôme de Diététicienne



PROGRAMME - 1 AN

La licence professionnelle « Bio-Industries et Biotechnologies » parcours « Alimentation et Conseil en Nutrition Santé » est un diplôme délivré par l'Université Bretagne Sud (convention).



TRONC COMMUN

ÉDUCATION THÉRAPEUTIQUE NUTRITIONNELLE

- // Éducation thérapeutique nutritionnelle (ETP)
- // Psychologie et éthique de la relation individuelle au patient
- // Prévention
- // Approches alternatives et principes scientifiques

RÉGLEMENTATION, DROIT ALIMENTAIRE ET POLITIQUES DE SANTÉ

PSYCHOSOCIOLOGIE, RELIGION ET NOUVELLES TENDANCES

- // Analyses sociologiques et comportementales
- // Nouvelles tendances produits
- // Etnopharmacobotanique
- // Liens nutrition, cosmétique et alimentation

COMMUNICATION, MANAGEMENT ET MARKETING

OUTILS ET MÉTHODOLOGIE



UE OPTIONNELLES (4 AU CHOIX) :

UE - NUTRITION - DIÉTÉTIQUE

- // Équilibre alimentaire
- // Pathologies liées à l'alimentation (diabète, maladies cardio-vasculaires, allergies, intolérances, nutrition parentérale ...)
- // Micronutrition
- // Nutrigénomique

UE - THÉRAPEUTIQUES NATURELLES NIVEAU 1 ET 2

- // Naturopathie - oligothérapie
- // Aromathérapie
- // Phytothérapie

UE - ALGUE, FLEURS ET ALIMENTATION

- // Qualité et apports nutritionnels des algues
- // Techniques culinaires à base d'algues
- // Utilisation culinaires des fleurs
- // Élixirs floraux (fleurs de Bach)

UE - QUALITÉ ET SÉCURITÉ

- // Qualité, assurance qualité
- // Audit, dossier d'agrément
- // Toxicologie alimentaire

UE - DIÉTÉTIQUE CHINOISE NIVEAU 1 ET 2

- // Historique, bases et principes de la philosophie chinoise et de la médecine chinoise, le Yin et le Yang, la physiologie et les 5 éléments avec ateliers culinaires (menu Yin, menu Yang et menu de saison)
- // Études de pathologies de type « acidité gastrique, maldigestion, diabète, Humidité, constipations, rhumatologie, allergies, immunité » d'un point de vue de la médecine chinoise et élaboration d'une journée alimentaire pour chaque cas

UE - DROIT, GESTION ET ENTREPRISE

- // Droit du travail et de l'entreprise
- // Création d'entreprise - Entrepreneuriat
- // Gestion d'entreprise



Possibilité de valider le diplôme d'études «Thérapeutiques Naturelles et Diététique Chinoise»

en parallèle sous certaines conditions.



ADMISSIONS

Après l'examen du dossier :

- // L2 Biologie, Sciences de la Vie et SVT
- // DUT Diététique
- // DUT Génie Chimique - Génie des Procédés option Bio-Procédés
- // DUT Chimie
- // DUT Biologie Appliquée
- // DUT Génie Biologique
- // BTS Diététique
- // BTS Chimie
- // BTS Analyses Biologiques & Biochimiques
- // BTS Biotechnologie
- // BTS Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-Industries
- // BTS Sciences et Technologies de l'Alimentation
- // Validation des acquis de l'expérience ou des acquis professionnels (VAE-VAP)

DOSSIERS DE PRÉ-INSCRIPTION : guingamp.uco.fr

2020-2021

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.

RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ*

850 étudiants en moyenne

PROFESSIONNALISATION
Stage • Contrat pro.
Apprentissage

+30 ans d'expérience

PROMOTIONS À TAILLE HUMAINE

28 étudiants par promotion en moyenne

316 INTERVENANTS
Enseignants & Professionnels

92% de réussite aux examens dans l'ensemble des formations

PÔLE INTERNATIONAL

SUIVI PERSONNALISÉ

*Chiffres calculés sur l'année 2018-2019
Reconnue comme établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général, l'UCO est une association loi 1901 à but non lucratif.

Crédits Photos: Shutterstock / Document non contractuel