

2022-23

FACULTÉ DES SCIENCES



THÉRAPEUTIQUES NATURELLES ET DIÉTÉTIQUE CHINOISE

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ

✓ INITIALE ✓ CONTINUE

COMPÉTENCES

- » 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
- » Développer la valeur ajoutée dans l'industrie agroalimentaire
- » Offrir au grand public à titre personnel une formation en médecine douce.

Le Diplôme d'Université mention Thérapeutiques Naturelles et Diététique Chinoise Thérapeutiques 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.**
- » **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 D.U.

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*



90%
de réussite

Taux de réussite en 2020 dans cette formation.

CONTACTS

RESPONSABLE DE LA LICENCE

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

SECRÉTARIAT DE LA FORMATION

> Carline LE GARS
clegars@uco.fr - 02 96 44 46 46

1000
étudiants
en moyenne

PROFESSIONNALISATION
Stage • Contrat pro.
Apprentissage

355 INTERVENANTS
Enseignants & Professionnels

♥ SUIVI PERSONNALISÉ

+30 ans
d'expérience

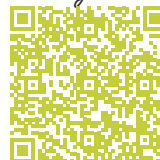
PROMOTIONS À
TAILLE
HUMAINE

28
étudiants par
promotion
en moyenne

90% de réussite aux examens
dans l'ensemble
des formations

PÔLE INTERNATIONAL

Flasher-moi !



*Chiffres calculés sur l'année 2020-2021
Reconnue comme établissement d'enseignement supérieur privé
d'intérêt général, l'UCO est une association loi 1901 à but non lucratif.



PROGRAMME - SEPTEMBRE À MARS

PLANTES ET THÉRAPEUTIQUES NATURELLES

- » Aromathérapie
- » Phytothérapie
- » Naturopathie
- » Olfactothérapie

ALGUES, FLEURS ET ALIMENTATION

- » **Algues et alimentation** : les reconnaître, les récolter, leurs intérêts alimentaires, les cuisiner
- » **Fleurs et élixirs floraux** : leurs utilisations, focus sur les fleurs de bach

DIÉTÉTIQUE CHINOISE 1

» Diététique chinoise 1

- // Bases théoriques de la diététique chinoise : le Yin et le Yang
- // Physiologie de la digestion, notion d'aliment en Médecine Traditionnelle Chinoise, les 5 mouvements, les constitutions
- // Ateliers cuisine menus Yang et menus Yin

DIÉTÉTIQUE CHINOISE 2

» Diététique chinoise 2 :

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

NUTRITION ET PHYSIO HUMAINE

- » Equilibre alimentaire
- » Physiologie et immunologie digestive
- » **Nutrigénomique** : impact de notre alimentation sur l'expression de nos gènes

SOCIOLOGIE ET THÉRAPEUTIQUES

- » **Analyses sociologiques et comportementales** : typologies alimentaires et les différences socioculturelles liées à l'alimentation, la relation de l'Homme face à l'alimentation
- » **Ethnopharmacobotanique et oligothérapie**
- » **Micronutrition** : où et comment « l'aliment- santé » devient « aliment - médicament » ?

MÉTHODOLOGIE SCIENTIFIQUE ET RÈGLEMENTAIRE

- » **Droit alimentaire PNS**
- » **Epistémologie des sciences, validité scientifique** : démarche scientifique expérimentale, essais cliniques, règle de publication scientifique...



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, ostéopathes, 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.

PRÉ-INSCRIPTION :
www.guingamp.uco.fr

2022-2023 COÛT DE LA FORMATION

FORMATION INITIALE

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

FORMATION CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.
Contact : Pascale CONAN : pconan@uco.fr

