

D.U DIÉTÉTIQUE ET GÉNIE ALIMENTAIRE

Responsable Universitaire : Mme le Dr C. CABOU

Durée : 1 an

Accès :

En formation initiale :

- Étudiants 3ème cycle de Pharmacie, Chirurgie dentaire, Médecine,
- Étudiants en cours d'études en filière scientifique et santé dans les domaines biologie, biochimie, nutrition, agro-alimentaire, agronomie, activité physique, qualité et sécurité sanitaire, qualité et sécurité des aliments.
- Étudiants d'autres niveaux : licence (bac+2), ou DEUST, DUT, Licence pro (bac+3), BTS (bac+2) ou BTSA.

En formation continue :

- Docteurs en pharmacie titulaires d'un diplôme français ou de l'Union Européenne ou d'un diplôme hors Union Européenne,
- Docteurs en chirurgie dentaire titulaires d'un diplôme français ou de l'Union Européenne ou d'un diplôme hors Union Européenne,,
- Docteurs en médecine titulaires d'un diplôme français ou de l'Union Européenne ou d'un diplôme hors Union Européenne,
- Infirmier(e) DE, Infirmier Puéricultrice DE, Masseur-Kinésithérapeute DE, Sage-Femme DE, Aide-Soignant(e) DE, Assistante sociale DEASS, Audioprothésiste DE, Auxiliaire de puériculture DE, Diététicien(ne), Educateur spécialisé DE, Ergothérapeute DE, Manipulateur radio DE, Orthophoniste DE, Orthoptiste DE, Ostéopathe, Pédicure-podologue DE, Psychologue, Psychomotricien DE, Enseignant de l'Education Nationale, Usager des services de soins possédant un diplôme de niveau I à IV et impliqué en Education Thérapeutique, Ingénieur, Chercheur et Vétérinaire.

Critères de sélection :

Lettre de motivation + CV + copie(s) diplôme(s) permettant l'accès au DU demandée(s)

Objectifs pédagogiques :

Le DU a pour objectif d'acquérir ou approfondir des connaissances dans le domaine de l'alimentation, l'exercice physique et la santé – en accord avec la stratégie mondiale adoptée par l'OMS depuis 2004. Les enseignements permettent l'acquisition de compétences en matière de conseil et de la prévention afin de promouvoir la santé et prévenir les pathologies chroniques. Les professionnels de santé qui suivent ce DU ont pour objectif de mettre à jour leurs connaissances sur l'alimentation, les pathologies en lien avec l'alimentation et l'activité physique. Par les connaissances pratiques et théoriques des aliments, le DU applique la notion de génie alimentaire : transformation des composants en substances absorbables par l'homme. La formation se base sur les dernières recommandations officielles et des sociétés savantes pour promouvoir de la santé.

Le programme pédagogique se décline en 4 volets avec des objectifs pédagogiques associés :

Volet diététique et nutrition

- Acquérir ou actualiser des connaissances sur les aliments et la nutrition en tenant compte de l'actualisation des données scientifiques (composition des aliments, valeur énergétique, principe de l'équilibre nutritionnel).

- Acquérir ou actualiser des connaissances sur les besoins nutritionnels en fonction des populations : prématurés, nourrissons, enfants, sujets âgés, femmes enceintes et allaitantes, femmes ménopausées, sportifs. Acquérir ou actualiser des connaissances sur l'intérêt des produits de substitution et/ou de supplémentation : produits diététiques, produits de nutrition destinés au sportif ou substituts du repas pour la perte de poids, compléments nutritionnels et compléments alimentaires dans la couverture des besoins.
- Acquérir ou actualiser des connaissances en nutrition entérale et parentérale (prématurité, dénutrition de l'adulte, ou du sujet âgé, polytraumatisés...), connaître les objectifs, les indications, les modalités de mise en œuvre en milieu hospitalier ou à domicile, et les complications. Acquérir ou actualiser des connaissances sur les liens entre pathologies chroniques et alimentation : l'HTA liée au sel, les pathologies métaboliques (diabète, obésité), les allergies alimentaires et les situations d'intolérances aux aliments, les conduites alimentaires augmentant les risques de développer un cancer.
- Acquérir des connaissances sur le principe de la prescription diététique à l'hôpital et en cabinet de diététique. S'initier au principe du calcul de la ration alimentaire chez l'adulte afin de comprendre la répartition des besoins énergétiques et des aliments sur les principaux repas et de comprendre les chiffres rapportés dans les livres de nutrition ou diététique.
- Acquérir ou actualiser des connaissances sur la couverture des besoins nutritionnels de l'enfant en pratique.
- Objectifs pédagogiques identifiés :
 - Etre capable de donner des conseils en équilibre alimentaire en utilisant les recommandations du Plan National Nutrition Santé.
 - Etre capable de donner des conseils sur les aliments à favoriser et ceux à limiter (ou réduire) dans le régime alimentaire de manière à promouvoir la santé et prévenir les pathologies. Savoir aussi orienter vers un diététicien ou médecin nutritionniste.
 - Etre capable de repérer des conduites alimentaires augmentant le risque de survenue de pathologie.
 - Pour les professionnels de santé : Savoir conseiller les produits diététiques, les produits pour les sportifs, les produits de régime et les compléments alimentaires.
 - Savoir développer des conseils de prévention et de promotion de la santé en fonction des populations concernées.

Volet environnemental

- Acquérir ou actualiser des connaissances en santé environnementale alimentaire : critères de qualité des aliments, notion de sécurité sanitaire, risques chimiques (contaminants issus de l'environnement, de la production industrielle, de la conservation – ou - néoformés par la filière agro-alimentaire ou lors de la préparation domestique) et microbiologiques (pathogènes liés aux mauvaises conditions de conservation ou acquis dans l'environnement)
- Comprendre les systèmes de veille, d'alerte et de vigilance sanitaires liés à l'alimentation (dispositif Nutrivigilance) permettant la réalisation de missions d'évaluation des risques sanitaires liés à l'alimentation au sein de l'ANSES.
- Objectifs pédagogiques identifiés :
 - Savoir intégrer les conseils de prévention sanitaire au sein de consultations générales ou spécialisées et savoir utiliser ces notions dans le développement de filières alimentaires « éco » responsables.

Volet réglementaire

- Acquérir ou actualiser des connaissances sur les notions réglementaires relatives aux différents produits alimentaires (produits diététiques, aliments destinés à des fins médicales spéciales, compléments alimentaires), à leurs allégations ainsi qu'aux pratiques liées au génie alimentaire.
- Objectifs pédagogiques :
 - Savoir développer une analyse critique de l'étiquetage des denrées alimentaires
 - Savoir repérer les produits diététiques, les produits pour les sportifs, les produits de régime, les compléments nutritionnels et les compléments alimentaires.

Volet comportemental

- Acquérir ou actualiser des connaissances sur l'impact des facteurs comportementaux sur la santé (conduites addictives, manque de sommeil, activité physique). Comprendre le rôle de l'activité physique (bases physiologiques et bases métaboliques), dans la promotion de la santé et la prévention des pathologies. Actualiser ses connaissances sur les conseils en activité physique.

Objectifs pédagogiques :

- Savoir développer des conseils de prévention sanitaire par rapport aux risques liés à l'exposition au tabac, à l'alcool, au manque de sommeil ou d'activité physique.
- Savoir développer des conseils d'activité physique comme axe majeur de prévention et d'accompagnement des maladies chroniques. Savoir aussi orienter vers des médecins ou des éducateurs spécialisés en activité physique et santé.

Organisation – dates et lieux :

Pour plus de renseignements merci de contacter le secrétariat du D.U

Contrôle des connaissances – Evaluation :

MODALITES d'EVALUATION des acquis du DU*
Examen final ECRIT
Examen final ORAL
Mémoire de fin de DU avec soutenance orale

*Pour plus de renseignements merci de contacter le secrétariat du D.U

Montant des inscriptions en formation initiale :

Droits d'inscription universitaires fixés chaque année par arrêté ministériel + 300 euros

Montant des inscriptions en formation continue :

Droits d'inscription universitaires fixés chaque année par arrêté ministériel
+ Frais pédagogiques de 1200 euros

Renseignements :

Université Toulouse III – Paul Sabatier – Faculté des Sciences Pharmaceutiques
35 chemin des Maraîchers – 31 062 Toulouse Cedex 09
Tél. : 05 62 25 98 03 Mail : pharmacie.cursus-pro@univ-tlse3.fr