

LICENCE DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

CONDITIONS D'ACCÈS

Conditions d'accès à la filière et les pré-requis:

Niveau d'accès : En 1ère année

- Baccalauréat science Mathématiques A.
- Baccalauréat Sciences Physiques.
- Baccalauréat science Mathématiques B.
- Baccalauréat Sciences de la Vie et de la Terre.

Admission parallèle : En 2ème année

- Les étudiants ayant validé S1 et S2 des filières Sciences infirmières et Techniques de Santé du même établissement.
- Les étudiants ayant validé S1 et S2 des facultés de Médecines et de Pharmacie ou équivalent.
- Les étudiants ayant validés S1 et S2 des parcours BCG des FST et des Sciences de la Vie des Facultés des Sciences ou équivalent.
- Les étudiants ayant validé S1 et S2 des filières Sciences infirmières et Techniques de Santé des établissements publics et privés.

Modalités d'accès :

- Entretien et étude de dossier.
- Test de sélection.

OBJECTIFS

La filière Nutrition et Diététique vise à préparer des spécialistes de la nutrition, de la diététique et de l'alimentation aptes à :

- Prescrire, Etablir et Evaluer des régimes diététiques prenant en considération les caractéristiques socio-économiques, anthropométriques et médicales ainsi que les habitudes alimentaires des patients.
- Assurer l'organisation générale de l'alimentation au sein des collectivités de soins et des biens portants et contribuer à la conception des locaux et équipement des cuisines collectives.
- Planifier, mettre en oeuvre et évaluer des stratégies

nutritionnelles prenant en compte le statut nutritionnel, les habitudes et comportements alimentaires de la population en se basant sur des données épidémiologiques.

- Analyser l'aspect hygiéno-diététique, chimique et microbiologique des produits agro-alimentaires et pharmaco-diététiques ainsi que le matériel d'information et de marketing de ces produits.
- Contribuer au développement de la recherche dans le domaine de la nutrition, de la diététique et de l'hygiène alimentaire.

DÉBOUCHÉS

La licence en Nutrition et Diététique permet à ses titulaires d'exercer leurs activités professionnelles au sein :

- Des établissements de soins (hôpitaux, centres de diagnostic et centres de santé...);
- Des cabinets de consultation de promotion des produits diététiques;
- Des établissements médico-sociaux;
- Des centres de prévention et/ou de sport;
- Des ONG et OSC;
- Des cantines scolaires, et restaurants des internats, cités universitaires et établissements de l'enseignement supérieur;
- Des services centraux du Ministère de la Santé : Directions de la Population et de l'Epidémiologie et de lutte contre les maladies;
- Des services périphériques du Ministère de la Santé : Directions Régionales de la Santé, Services du réseau des établissements de santé : SRES;
- Des équipes de développement de projets de santé communautaire;
- Des services de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires et de la répression des fraudes;
- Des industries agro-alimentaires et pharmaco-diététiques;
- Des laboratoires de contrôle des denrées alimentaires;
- Des commissions de validation et d'autorisation pour la mise sur le marché des produits de l'industrie agro-alimentaire et pharmaco-diététique.

Rejoignez-nous



LICENCE DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

CONTENU DE LA FORMATION

- Droit éthique professionnelle.
- Sociologie psychologie.
- Système d'offres de soins, économie de santé et principes de gestion.
- Démographie, épidémiologie et statistique descriptive.
- Anatomie physiologie humaine .
- Sciences biologiques : microbio-parasitologie immunohématologie, pharmacologie introduction à la génétique, épigénétique .
- Bases physiologiques de La Nutrition.
- Besoins nutritionnels et alimentation des bien Portants.
- Introduction à la Diétothérapie .
- Aliments, restauration collective.
- Phytothérapie et toxicologie.
- Bases physiopathologiques de la diétothérapie .
- Activités pratiques de la diétothérapie .
- Technique culinaire et cuisine diététique.
- Nutrition en santé publique et communautaire et stratégie nationale de nutrition.
- Technologie et biotechnologie alimentaire et chimie des aliments.
- Planification alimentaire épidémiologie nutritionnelle .
- Assurance qualité, législation alimentaire et sécurité au travail.
- Stages.

APPROCHES PÉDAGOGIQUES

- Cours magistral .
- Travaux dirigés.
- Travaux pratiques.
- Visites d'établissements de santé, de structures d'industrie alimentaire.
- Jeux de simulation.
- Travaux de groupe.
- Exposés.

COMPOSITION PÉDAGOGIQUE

- Méthodologie de la recherche .
- Techniques de communication.
- Communication interne.
- Langues vivantes .
- Soft skills.

INTERVENANTS

- Professeurs universitaires expérimentés permanents et vacataires.
- Experts professionnels en Diététique Nutrition.

Rejoignez-nous

