

DU Diététique et génie alimentaire



Diplôme
Diplôme université générique



Domaine(s) d'étude
Maïeutique, Médecine, Métiers de la rééducation, Métiers du soin, Odontologie



Accessible en
Formation initiale, Formation continue



Établissements
Université Toulouse III - Paul Sabatier

Présentation

Objectifs

L'objectif principal de la formation est de former des professionnels rapidement opérationnels en matière de conseil et prévention sur l'alimentation, la nutrition et l'activité physique.

Savoir-faire et compétences

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 :

- * Être capable de donner des conseils en équilibre alimentaire en utilisant les recommandations du Plan National Nutrition Santé.
- * Être 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.

- * Être capable de repérer des conduites alimentaires augmentant le risque de survenue de pathologie.
- * 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 relative à la santé environnementale alimentaire : critères de qualité des aliments, dangers 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 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, denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, compléments alimentaires), à leurs allégations, notamment aux allégations santé ainsi qu'aux pratiques liées au génie alimentaire. Savoir distinguer ces produits des médicaments et des dispositifs médicaux et connaître les principales règles relatives à leur encadrement.
- * Acquérir ou actualiser des connaissances sur le contexte réglementaire régissant la sécurité sanitaire des aliments, en particulier des aliments d'origine animale.

- * Passer en revue la réglementation en matière d'étiquetage des aliments préemballés afin de connaître les mentions obligatoires, volontaires et interdites d'étiquetage.

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.

Volet sécurité sanitaire des aliments

- * Acquérir ou actualiser des connaissances relatives à la sécurité sanitaire et à la salubrité des aliments : dangers biologiques (bactéries, virus et parasites) pouvant contaminer et/ou proliférer dans l'aliment aux stades de la production primaire, de la transformation et/ou de la distribution.
- * Acquérir ou actualiser des connaissances relatives aux moyens de maîtrise de ces dangers biologiques (destruction, inhibition de la prolifération, etc.), en s'appuyant sur la connaissance des caractéristiques physiologiques de ces dangers et des procédés techniques et technologiques employés dans les différentes filières agro-alimentaires (contrôle visuelle des produits, traitements thermiques, modification de l'atmosphère, etc.).

Objectifs pédagogiques identifiés:

- * Etre capable d'expliquer quels sont les principaux dangers biologiques présents dans les denrées animales ou d'origine animale des différentes filières (viande, volaille, lait et produits laitiers, œufs et ovoproduits, etc.), expliquer l'origine de la contamination et les risques d'une éventuelle

exposition à ces dangers afin de prévenir la consommation d'aliments à risques pour les populations sensibles.

- * Être capable d'expliquer quels sont les moyens mis en œuvre de la production à la distribution des aliments pour diminuer le risque de contamination du consommateur afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments.
- * Formuler des conseils en matière d'hygiène domestique en s'appuyant sur la connaissance des dangers biologiques liés à la consommation de denrées alimentaires d'origine animale de manière à ce que le consommateur puisse assurer la sécurité des produits avec les moyens à disposition chez lui.

Admission

Pré-requis obligatoires

En Formation Initiale :

- * Étudiants 3ème cycle études Pharmaceutiques, Chirurgie dentaire, Médicales,
- * Étudiants en master 2 dans les domaines nutrition, santé, agro-alimentaire, qualité et sécurité alimentaire, biologie.

En Formation Continue :

- * Docteur en chirurgie dentaire, en médecine, en pharmacie, diplôme français ou de l'Union Européenne
- * Sage-femme DE, Infirmier(e) DE, Infirmier Anesthésiste DE, Infirmier de Bloc Opératoire DE, Infirmier en Pratique Avancée DE, Infirmier Puéricultrice DE, Masseur-Kinésithérapeute DE, Diététicien(ne), Orthophoniste DE, Vétérinaire, diplôme français ou de l'Union Européenne
- * Aide-Soignant(e) DE, Assistante sociale DEASS, Audioprothésiste DE, Auxiliaire de puériculture DE, Educateur spécialisé DE, Ergothérapeute DE, Manipulateur radio DE, Orthoptiste CA, Ostéopathe, Pédicure-podologue DE, Psychomotricien DE, Enseignant de l'Education Nationale, Psychologue, Agent de la fonction publique territoriale catégorie A ou B, Chercheur, Ingénieur, diplômes français ou de l'Union Européenne, sous réserve de l'avis de la commission pédagogique

Infos pratiques

En savoir plus

Lien vers le site du diplôme

<https://www.univ-tlse3.fr/decouvrir-nos-diplomes/du-dietetique-et-genie-alimentaire>