



## OBJECTIFS

LES OBJECTIFS DE CETTE LICENCE PROFESSIONNELLE SONT DE FORMER LES ÉTUDIANTS AU LIEN ENTRE SANTÉ ET NUTRITION :

- 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.

1  
2 3

## POINTS FORTS

- 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.
- Suivi personnalisé.
- Promotion à taille humaine.



## CONTACT

### RESPONSABLE DE LA LICENCE

- Christine GUILLAUME  
christine.guillaume@uco.fr  
02 96 44 46 46

DIPLOME D'ÉTAT  
en convention avec :



## PROFESSIONNALISATION

### 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

- Maîtriser les concepts de nutrition classique et alternative.
- Être apte à 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).
- Connaître 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.
- Savoir rechercher et vérifier scientifiquement les différentes informations ou allégations.

## EXEMPLES DE MÉTIERS

- Diététicien(ne) dans un centre de rééquilibrage alimentaire basé sur la phytothérapie...
- Diététicien(ne) et/ou qualicien(ne) en centre hospitalier, EHPAD, cuisine centrale, industrie agroalimentaire...
- Diététicien(ne) hygiéniste en cuisine centrale...
- Diététicien(ne) libérale à orientation naturo-phytothérapie...
- Responsable programme diététique sur une chaîne télévisée...
- Assistant(e) qualité...
- 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...
- Chargé(e) de projets en prévention nutritionnelle...
- Conseillers en éducation nutritionnelle et alimentaire...



## 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 et expériences professionnelles

**DOSSIERS DE PRÉ-INSCRIPTION :**

[WWW.UCO-BN.FR](http://WWW.UCO-BN.FR)

2018  
2019

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.UCO-BN.FR](http://WWW.UCO-BN.FR)

### FORMATION CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.

**Possibilité de valider le diplôme d'études «Thérapeutiques Naturelles et Diététiques Chinoise» en parallèle sous certaines conditions.**

## PROGRAMME - 1 AN

La licence professionnelle « Bio-Industries et Biotechnologies » parcours « Alimentation et Conseils 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 :

#### UE - NUTRITION - DIÉTÉTIQUE

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

#### 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 produit et du consommateur
- Gestion d'entreprise
- Création d'entreprise - Entrepreneuriat

### ORIENTATIONS PROFESSIONNELLES POSSIBLES EN FONCTION DES UE CHOISIES

- Le conseil en nutrition
- La spécialisation en thérapeutiques naturelles ou la vente de produits de nutrition - santé - complémentaires alimentaires
- Le consulting Innovation ou la qualité / réglementation en Industrie Agroalimentaire ou restauration collective

## RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ\*

700  
étudiants  
en moyenne



PROFESSIONNALISATION  
Stage • Contrat pro.

30 ans  
d'expérience



PROMOTIONS À  
TAILLE  
HUMAINE

28  
étudiants par  
promotion  
en moyenne

120 professeurs  
50 professionnels  
associés

93% de réussite aux examens  
dans l'ensemble  
des formations

PÔLE INTERNATIONAL

♡ SUIVI PERSONNALISÉ

\* Chiffres calculés sur l'année 2016-2017

Reconnue comme établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général, l'UCO est une association loi 1901 à but non lucratif.