



Diplôme d'Université Alimentation-santé

Aucune formation ne propose pas à ce jour, en France, un programme combinant Sciences Technologie Santé (STS) et Sciences Humaines et Sociales (SHS) en Alimentation-Nutrition.

Cette formation est le fruit d'une collaboration initiée depuis plusieurs années entre les STS (Unité mobile de nutrition du CHRU de Tours, le laboratoire de l'INSERM UMR 1069) et les SHS (l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), le Pôle Alimentation et le laboratoire CITERES UMR de l'université de Tours).

Elle répond à un besoin émanant aussi bien de professionnels de santé et de professionnels de domaines hors santé.

Objectifs

- ▶ Reconnaître les situations de malnutrition/dénutrition incluant la dénutrition à tous âges, l'obésité à tous âges, le diabète, les carences, les comportements addictifs
- ▶ Comprendre les bases de l'alimentation et de la thérapeutique en nutrition incluant le métabolisme des nutriments, les techniques de nutrition thérapeutique, les organisations de soins, l'éducation thérapeutique et l'éthique
- ▶ Comprendre les déterminants de nos choix alimentaires incluant les étapes clés au cours de la vie, la sociologie de l'alimentation, le rôle croissant de l'environnement dans nos choix alimentaires, les représentations des aliments, la prévention, les réglementations et l'industrie.

Modalités d'accès

- ▶ Sur dossier de candidature accompagné d'une lettre de motivation, d'un CV et de la copie des diplômes
- ▶ Candidature en ligne www.formation-continue.univ-tours.fr

Public visé

- ▶ Etre titulaire au minimum d'une licence, quelle que soit la filière et/ou d'une formation diplômante (bac +2) :
 - Professionnels de santé (médicaux ou paramédicaux),
 - Professionnels de domaines hors santé (ingénieurs en agro-alimentaire, food studies, communicants, logisticiens, personnel de restauration collective et commerciale.

Modalités d'évaluation

- ▶ Assiduité aux différentes sessions
- ▶ 3 contrôles continus écrits (d'une heure chacun)
- ▶ Un examen terminal écrit

Méthodes mobilisées

- ▶ Travaux dirigés
- ▶ Enseignements à distance

3 modules de 4 jours
soit un total de 82 heures
Groupe de 40 personnes maximum

Lieu de formation :
UFR de Médecine de Tours

Formation de janvier à mai 2023

Renseignements et inscriptions : Isabelle Chartier 02 47 36 81 39 isabelle.chartier@univ-tours.fr

Tarif 2022/2023 : 1 700 € nets



Programme

► SÉMINAIRE 1 : Reconnaître les situations de malnutrition/dénutrition

- Diagnostiquer la dénutrition de l'enfant et de l'adulte
- Nutrition en situation de dépendance *
- Troubles du comportement alimentaire
- Maladies oubliées de la nutrition (scorbut, rachitisme, kwashiorkor) : réalités d'aujourd'hui
- Précarité alimentaire
- Aspects nutritionnels des nouvelles tendances alimentaires (vegan, sans gluten, sans lactose, jeûne...)
- Obésité de l'adulte
- Obésité de l'enfant
- Diabète et insulino résistances
- Addictions alimentaires
- Vin avec modération ou excès
- Exploration des métabolismes (Dépense énergétique, composition corporelle)
- Contrôle Continu (1 heure)

► SÉMINAIRE 2 : Comprendre les bases de l'alimentation et de la thérapeutique en nutrition

- Les métabolismes
- Nutrition thérapeutique
- Dimensions éthiques de l'alimentation
- Chirurgie bariatrique
- Histoire de la Diététique
- Peut-on concilier gastronomie et soin ?
- Les nouvelles protéines
- Education thérapeutique de l'enfant
- Education thérapeutique dans les maladies chroniques de l'adulte
- Article 51, réseaux et organisation des soins en obésité, protocoles de coopération
- Adapter l'alimentation quotidienne à la maladie
- Alimentation de l'enfant
- Contrôle Continu (1 heure)

► SÉMINAIRE 3 : Comprendre les déterminants de nos choix alimentaires

- Sociologie de l'alimentation
- Diètes du monde
- Alimentation et environnement
- Origine précoce du comportement alimentaire
- Origine développementale de l'état de santé à l'âge adulte
- Consommation de viandes au cours des âges : valeur symbolique
- Aspects sociologiques des nouvelles tendances alimentaires (sans gluten, sans lactose, jeûne...)
- Alimentation Prévention industrie et santé publique en nutrition
- Réglementation européenne de l'alimentation
- Contrôle Continu (1 heure)
- Examen (1 heure)

INTERVENANTS

Responsables pédagogiques

- Régis HANKARD, Professeur à l'université de Tours, Praticien Hospitalier au CHRU de Tours.
- Arnaud DE LUCA, Praticien Hospitalier au CHRU de Tours et HDR.

Intervenants

- Isabelle BIANQUIS, Professeure en histoire à l'université de Tours
- Loïc BIENASSIS, Maître de Conférences en histoire à l'université de Tours
- Paul BRUNAULT, Maître de conférences en psychiatrie et addictologie à l'université de Tours, Praticien Hospitalier au CHRU de Tours
- David GIRON, Directeur de l'Institut de Recherche sur la Biologie de l'Insecte (IRBI) à l'université de Tours
- Bruno LAURIOUX, Professeur en histoire à l'université de Tours
- Kilien STENGEL, Professeur certifié en communication à l'université de Tours
- Karine BERNARDO, Praticienne Hospitalière en pédiatrie au CHRU de Tours
- Julie CAPELLE, Diététicienne et Coordinatrice filière obésité à la Région Centre Val de Loire
- Diana CARDENAS, Praticienne Hospitalière en nutrition au CHRU de Tours et membre de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
- Olivier MANTHA, Post doctorant INSERM 1069
- ...

Service de Formation Continue

60 rue du Plat d'Étain - BP 12050
37020 TOURS Cedex 1

formation-continue@univ-tours.fr

Tél. : 02 47 36 81 31

Informations mises à jour le 22 juillet 2022 et susceptibles d'évolutions. Les tarifs s'appliquent à l'année universitaire en cours. Vous pouvez consulter les Conditions Générales de Vente sur le site Internet de la formation continue. Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

www.formation-continue.univ-tours.fr

