

Nutrition et diététique

Format
présentiel
et semi-
présentiel

Elle forme des diététistes nutritionnistes reconnus en tant qu'experts en alimentation, nutrition et diététique, capables d'agir sur l'alimentation de personnes malades ou en bonne santé. Cette formation spécifique est renforcée par quatre axes stratégiques :

1. Le libre exercice de la profession, en approfondissant l'aspect lié à l'entreprise à la communication et au marketing stratégique.
2. La nutrition sportive, en renforçant les compétences sur le plan de l'alimentation et de l'activité physique, au niveau de la promotion de l'activité physique et d'un rendement sportif de haut niveau.
3. La recherche appliquée à la nutrition.
4. L'enseignement de type pratique, avec des éléments transversaux qui permettront à l'étudiant d'incorporer la pratique et l'évidence scientifique dans l'exercice de sa profession.

- Stages externes tutorés par des diététistes nutritionnistes.
- Stages en laboratoires disposant d'une technologie qui permet un apprentissage basé sur la simulation et l'expérimentation.
- Importante insertion professionnelle.
- Programmes de mobilité dans le monde entier.

Débouchés professionnels

- **Domaine clinique et centres de premiers soins** : contrôle de l'alimentation de personnes présentant des besoins spécifiques.
- **Domaine communautaire** ou de santé publique (prévention et promotion de la santé) : action dans des programmes de politiques alimentaires et de prévention et éducation à la santé.
- **Restauration collective** : participation à la gestion et l'organisation, préoccupation de la qualité et salubrité des aliments tout au long du processus de production.
- **Industrie alimentaire** : conseiller en innovation et développement de nouveaux produits dans le marketing concernant l'alimentation.
- Enseignement et/ou recherche et innovation.
- Communication et divulgation dans divers médias.
- Libre exercice de la profession.



Programme des études*

1^{ère} ANNÉE

• Le corps humain I	6
• Biochimie	6
• Chimie des aliments	6
• English for Health Sciences	6
• Le corps humain II	6
• Principes de la nutrition	6
• Bromatologie	6
• Biostatistique et systèmes d'information	6
• Culture, société et alimentation	6
• Psychologie	6

2^e ANNÉE

• Physiopathologie I	6
• Principes de la diététique	6
• Microbiologie alimentaire	3
• Pharmacologie	3
• Physiopathologie II	6
• Diététique et cycle vital	6
• Toxicologie et hygiène des aliments	6
• Formation avancée de nutrition	6
• Santé publique	6
• Bioéthique	6
• Technologie culinaire	6

3^e ANNÉE

• Diétothérapie I	6
• Restauration collective	3
• Économie et marketing appliqué aux services d'alimentation	3
• Nutrition communautaire	6
• Diététique appliquée à la diversité	6
• Nutrition et sport	6
• Gestion de la qualité	3
• Législation alimentaire	3
• Création de projets	6
• Practicum I	6
• Diétothérapie II	6
• Stratégies en éducation alimentaire	6

4^e ANNÉE

• Diétothérapie III	6
• Soins intégrés	3
• Résolution de cas complexes	3
• Entrepreneuriat et communication stratégique	6
• Nouvelles tendances dans les produits alimentaires	3
• Practicum II	6
• Practicum III	12
• Matières à option	15
• Travail de fin d'études	6

* Quelques matières auront une partie du contenu en anglais.

Masters et doctorats

Dans le cadre de la poursuite et spécialisation de ces études l'UVic-UCC propose des masters et des programmes de doctorat dans le domaine de la santé (www.uvic.cat/masters-i-postgraus).

Marti Noguera,
Ancien étudiant et professeur

Les groupes réduits permettent de rechercher les petits détails et de mieux découvrir les éventuelles erreurs de l'étudiant.

