

5 MOIS

DIU NUTRITION, ALIMENTATION-SANTÉ

DATES DE LA FORMATION
JANVIER À MAI 2027

TARIFS 2026/2027
1 760€ NET

PRÉREQUIS

Être titulaire au minimum d'une licence (bac+3), quelle que soit la filière et/ou d'une formation diplômante (bac +2) et faire partie du public visé :

- Professionnels de santé (médicaux ou paramédicaux),
- Professionnels de domaines hors santé

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

MÉTHODES MOBILISÉES

- Cours magistraux
- Travaux dirigés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Présence obligatoire à l'ensemble de la formation.
- Examens écrits d'une heure sur chacun des 3 modules en présentiel

CONTACT

Jonathan DOS SANTOS
02.47.36.63.95
jonathan.dossantos@univ-tours.fr

En France, aucune formation ne propose à ce jour 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 avec entre les STS (Unité mobile de Nutrition du CHRU de Tours, Inserm UMR 1069) et les SHS (IEHCA, Pôle Alimentation de l'Université)

Elle répond à un besoin émanant de professionnels de santé (Médicaux et non médicaux). L'association avec l'université d'Orléans et celle de Poitiers permet d'apporter et compléter les compétences

OBJECTIFS

- Mettre à jour ses connaissances et les compléter (recommandations, contact direct avec des experts) selon les objectifs pédagogiques précités,
- Élargir les champ de ses connaissances par une approche mixte santé et sciences humaines et sociales qui n'est peu/jamais développée en formation de santé.

PUBLICS VISÉS

Les métiers visés sont : les médecins et internes de toutes spécialités, diététiciennes, infirmières, psychologues, pharmaciens, kinésithérapeutes, sages-femmes, professionnels en santé communautaire, prévention, services sociaux. Chaque candidature sera considérée selon les motivations et attentes que le candidat soit issu des métiers de la santé ou non.

MODALITÉS DE LA FORMATION

Formation en présentiel :

85 heures d'enseignement (dont 12 heures de TD) réparties en trois modules de 4 jours en présentiel : 1 module à Tours, 1 module à Orléans, 1 module à Poitiers.

Capacité d'accueil : de 10 à 30 personnes maximum

Lieux de la formation :

Université de Tours
Université d'Orléans
Université de Poitiers

DIU NUTRITION, ALIMENTATION-SANTÉ

PROGRAMME

Séminaire 1 : Les bases de la nutrition - Tours

- Aspects nutritionnels des nouvelles tendances alimentaires
- Reconnaître une dénutrition chez l'enfante et l'adulte
- Nutrition, handicap et âge
- Les TCA chez l'adulte
- Penser l'évolution des goûts
- Article 51, réseaux et organisation des soins en obésité, protocoles de coopération
- Origine développementale de l'état de santé à l'âge adulte
- Addictions à l'alimentation
- Insectes une nouvelle source de protéines
- Peut-on concilier gastronomie et soin ?
- Diabètes et insulino résistances
- Vin avec modération ou excès
- TD1
- TD2
- Contrôle continu (1 heure)

Séminaire 2 : Nutrition et société, l'enfance - Orléans

- Les métabolismes
- Nutrition et handicap
- Dimensions éthiques de l'alimentation
- Education thérapeutique dans maladies chroniques de l'adulte
- Industrie et santé publique en nutrition
- Influence des cultures sur le contrôle du diabète
- Nutrition et troubles du développement
- Alimentation de l'enfant et oralité
- Histoire et alimentation
- Obésité de l'enfant
- Sociologie de l'alimentation
- TD1 (réconcilier alimentation et diététique, RH)
- TD2 (vivre avec un troubles alimentaire)
- Contrôle continu (1 heure)

Séminaire 3 : Nutrition spécifique - Poitiers

- Poids et sevrage tabagique
- Nutrition entérale et parentérale
- Obésité et Médecine générale
- Obésité de l'adulte et grossesse
- Alimentation et maladies rénales
- Nutrition et populations migrantes
- Entretien diététique
- Allergie
- Dénutrition de la personne âgée : impact de l'âge sur le comportement, les besoins nutritionnels et la composition corporelle
- Anorexie mentale de l'enfant
- Stephane Jouffre. Normes sociales et alimentation
- Alcoolisme
- TD1
- TD2 (aspects pratiques de la nutrition artificielle)
- Contrôle continu (1 heure)

COMPÉTENCES VISÉES

- Reconnaître les principales maladies liées à l'alimentation/nutrition,
- Etablir une stratégie nutritionnelle s'appuyant sur la physiologie et les différents moyens à disposition (produits, voies d'administration, techniques éducatives et organisation de soins),
- Identifier les déterminants de nos choix alimentaires afin de les mettre en application dans le diagnostic ou le traitement des maladies liées à l'alimentation/nutrition,
- Appliquer les dernières recommandations en matière de diagnostic et traitement des maladies de la nutrition,
- Ouvrir le champ de connaissances à des domaines rarement abordés en santé (SHS) qui lui permettront de mieux appréhender les déterminants des maladies de la nutrition et guider la thérapeutique.

INTERVENANTS

Responsables pédagogiques :

Arnaud DE LUCA, Professeur à l'université de Tours, Praticien Hospitalier au CHRU de Tours
Régis HANKARD, Professeur à l'université d'Orléans, Praticien Hospitalier au CHU d'Orléans
Hélène MOSBAH, Maître de conférences des universités, Praticien Hospitalier CHU de Poitiers

Intervenants

De nombreux enseignants-chercheurs et professionnels de santé des universités de Poitiers, Tours et Orléans contribuent également à la richesse pédagogique de cette formation.