

5 JOURS

DU NUTRITION SANTÉ À L'OFFICINE FONDAMENTAUX ET BONNES PRATIQUES POUR LES ÉQUIPES OFFICINALES

DATES DE LA FORMATION :
DU 10 AU 12 MARS 2027
ET LES 15 ET 16 AVRIL 2027

TARIF 2026/2027 :
850€ NET

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau Bac+1 au minimum ou équivalent
- La formation s'adresse aux pharmaciens d'officine et aux préparateurs en pharmacie

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

- Enseignements théoriques
- Travaux pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Assiduité aux différentes sessions de formation.
- Examen terminal écrit d'une heure hors temps de formation.

CONTACT

Sabine LESNE
02.47.36.81.20
sabine.lesne@univ-tours.fr

Face à l'augmentation des maladies chroniques, les missions et les compétences des pharmaciens s'élargissent en coopération avec les autres professionnels de santé. La nutrition est l'un des éléments clés de la prévention en santé. Il est donc important de pouvoir proposer aux pharmaciens d'officine et à leur équipe la possibilité d'acquérir des connaissances et des compétences pour assurer cette mission de santé nutritionnelle. Cela permettra de mieux répondre aux attentes de leurs patients, de mieux coordonner le suivi avec le médecin traitant et les spécialistes, de mieux orienter les patients vers des spécialistes de la nutrition et de mieux appréhender les bilans prévention.

Par ailleurs, cette formation offre la possibilité aux pharmaciens de développer leurs compétences pour adapter la délivrance de compléments nutritionnels oraux adaptés en fonction des besoins individuels des patients souffrant de dénutrition qui reste un enjeu de santé publique. Le fait de sensibiliser les équipes d'officine à l'importance de la détection précoce de la dénutrition est également dans ce cadre un point pertinent de la formation.

OBJECTIFS

- Apporter aux pharmaciens d'officine et leur équipe officinale une compétence professionnelle pour intégrer dans leur pratique : la capacité d'évaluer et de conseiller sur les recommandations et besoins nutritionnels dans les différentes populations (selon l'âge et les pathologies), la délivrance pertinente de compléments nutritionnels oraux et la capacité d'avoir un regard critique par rapport aux différentes tendances ou régimes alimentaires actuels.

PUBLICS VISÉS

- Pharmaciens officinaux, pharmaciens hospitaliers, internes en pharmacie hospitalière, préparateurs en pharmacie, préparateurs en pharmacie hospitalière.

MODALITÉS DE LA FORMATION

Formation en présentiel :

- **30 heures de formation** réparties sur 1 session de 3 jours consécutifs et 1 session de 2 jours consécutifs

Groupe de 8 à 20 personnes au maximum

Lieu de formation :

UFR Pharmacie 31 avenue Monge 37200 Tours

DU NUTRITION SANTÉ À L'OFFICINE

FONDAMENTAUX ET BONNES PRATIQUES POUR LES ÉQUIPES OFFICINALES

PROGRAMME

Module bases de la nutrition

- Macronutriments et micronutriments : structures et fonctions

Module besoins et recommandations nutritionnels

- En fonction de l'âge, d'activités physiques / sports ou d'inactivité / sédentarité.

Module besoins et recommandations nutritionnels pour certaines pathologies / facteurs de risque rencontrés en officine

- Diabète, cholestérol élevé, maladies cardio-vasculaires, obésité, cancers, ostéoporose, maladie inflammatoire chronique intestin, chirurgie bariatrique...
- Anticancéreux oraux et populations particulières.

Module différents régimes alimentaires, tendances et compléments alimentaires / diététiques actuels

- Méditerranéen, vegan, cétogène, jeûnes intermittents, hypocalorique, sans gluten, alimentation industrielle, collagène, acide hyaluronique, Zn, omega-3, phytothérapie...

Module pharmaco-nutrition

- Interactions aliments, micronutriments, médicaments, excipients dans les médicaments déconseillés selon certaines intolérances alimentaires, nutrivigilance

Module évaluations / repérages de base

- Recueil d'informations/questionnaires (mon bilan prévention), mesures et calcul d'indice de masse corporelle, connaître les maladies/situations avec risques de dénutrition, de troubles du comportement alimentaires, de carences.

Module complément nutritionnel oral adultes et enfants

- Réglementations, différents types de produits (hypercaloriques, hyperprotéinés, jus, crème, soupe...)

COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir des connaissances en nutrition
- Acquérir la capacité d'évaluer et de conseiller sur les recommandations et besoins nutritionnels
- Être capable de délivrer de manière pertinente des compléments nutritionnels oraux
- Acquérir la capacité d'avoir un regard critique par rapport aux différentes tendances ou régimes alimentaires actuels

INTERVENANTS

Responsable pédagogique :

Jean-François DUMAS, Enseignant-chercheur université de Tours

Intervenants :

Stéphane SERVAIS, Enseignant-chercheur université de Tours

Arnaud DE LUCA, Enseignant-chercheur, Praticien hospitalier CHRU de Tours

Emilie BUSSON, Diététicienne CHRU de Tours