

Devenir des étudiants diplômés

Les secteurs d'activité du Diététicien - Nutritionniste

- Etablissements de santé publics et privés (Centres Hospitaliers, Cliniques, Maison de retraite, Centre de Médecine Physique...), Réseaux de santé, Comité d'Education à la santé, organismes médico-sociaux,
- Collectivités Territoriales : Municipalités (restauration scolaire), Conseil Général, Région,
- Milieu sportif : clubs professionnels, pôles « France », « Espoirs », CREPS,
- Sociétés de Restauration Collective
- Organismes de Recherche et de Formation
- Autres structures : Industries Agro-alimentaire et Pharmaceutiques, structures associatives, prestataires de services, distributeurs de matériels et produits alimentaires,...
- Exercice libéral : cabinet, Maison médicale,...



Les poursuites d'études

Les étudiants diplômés ne souhaitant pas s'intégrer immédiatement dans la vie active peuvent, sous réserve d'acceptation de leur dossier, poursuivre leurs études en :

- Licence Professionnelle : gestion de la Qualité, Education à la santé, sécurité alimentaire,...
- L3 puis Masters Recherche ou Professionnels (Cursus LMD)
- Ecole d'ingénieurs : sur dossier ou via le concours C.
- Chaque année, 1 ou plusieurs étudiants intègrent une Université Ecossoise pour la préparation du Bachelord of Science « Nutrition et santé publique » : Aberdeen, Edimbourg,...



Le Département Génie Biologique de l'IUT de Tours délivre aussi :

- Le DUT option Génie Environnement
- Le DUT option Analyses Biologiques et Biochimiques
- la Licence Professionnelle Gestion de l'Environnement : Métiers des Déchets (GEMD)
- la Licence Professionnelle Santé, Biologie Analytique et Expérimentale

« PORTES OUVERTES » FIN FÉVRIER – DÉBUT MARS (CONSULTEZ LE SITE)

INFORMATION SUR :

<http://iut.univ-tours.fr/departement-genie-biologique/>
(consultez l'onglet DUT Diététique)

INSCRIPTION SUR :

<http://admission-postbac.fr> (dossier à retirer à partir de janvier)



Conception & réalisation : Imprimerie de l'IUT - Photos : IUT

Contactez-nous :

INSTITUT UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE

Département Génie Biologique
29, Rue du Pont Volant
37082 TOURS CEDEX 2
Tél : 02 47 36 75 21
Fax : 02 47 36 76 22
Mail : iut.geniebio@univ-tours.fr

DUT Génie Biologique



Diététique

Le DUT Génie Biologique, option Diététique, confère le titre de Diététicien et le D.E. (Diplôme d'Etat) de «Diététicien - Nutritionniste» du Ministère de la Santé.

Le Diététicien est un professionnel de santé, à ce titre il dispense des conseils nutritionnels, collabore à l'éducation alimentaire des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation. En restauration collective, il contribue à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation. Il participe aux activités de santé publique relevant du champ de la nutrition.



iut.univ-tours.fr

Les objectifs

A l'issue de la formation, l'étudiant doit être capable :

- d'évaluer une situation nutritionnelle et élaborer un diagnostic diététique,
- de concevoir et mettre en œuvre un plan de soin diététique,
- de conduire des actions de promotion, de prévention et d'éducation en santé dans le domaine de la nutrition,
- de concevoir et mettre en œuvre une démarche qualité alimentaire dans différents contextes professionnels
- de rédiger des rapports et dossiers et de les soutenir oralement.

La professionnalisation de la formation s'appuie sur une forte participation de professionnels de la nutrition (Médecins, médecins nutritionnistes, diététiciens hospitaliers, libéraux, restauration scolaire,...), la mise en œuvre d'ateliers d'éducation alimentaire dans le cadre des projets tuteurés, la construction du Projet Professionnel Personnel et sur la réalisation de plusieurs stages en milieu professionnels (19 semaines sur l'ensemble des deux années).

Le recrutement

L'admission en 1^{ère} année se fait sur dossier : outre les résultats scolaires, il est aussi tenu compte de la motivation et du sérieux des candidats titulaires d'un baccalauréat scientifique de préférence. Toutefois, les bacheliers des autres filières peuvent postuler après une année de mise à niveau scientifique.

L'admission directe en 2^{ème} année est possible après validation des acquis par un jury.

Le département peut accueillir des candidats justifiant d'une expérience professionnelle de plus de 3 ans, et validée dans le cadre de la VAE (Valorisation des Acquis de l'Expérience).

La formation peut être suivie dans le cadre de la formation continue.

L'enseignement

■ Une équipe pédagogique d'une trentaine d'intervenants : enseignants, enseignants-chercheurs de l'IUT et professionnels dans des domaines spécifiques.

■ Des moyens matériels : Centre de Ressources en Langues (CRL), salles informatiques, salles équipées de vidéo-projecteurs.

■ L'Environnement Numérique de Travail (ENT) permet à l'étudiant de disposer de cours en ligne, d'accéder à de très nombreuses bases de données bibliographiques et documentaires, ainsi qu'à l'annuaire-Web des anciens étudiants de l'option et fichiers des stages et poursuites d'études post-DUT.



Organisation de la formation

DURÉE : 2 ANS
découpés en 4 semestres

- 2 semestres en 1^{ère} année : S1 et S2 (960 heures)
- 2 semestres en 2^{ème} année : S3 et S4 (840 heures)

Les enseignements sont organisés en modules (M) regroupés en Unités d'enseignement (UE).

La présence à tous les enseignements (cours, travaux dirigés et pratiques) est obligatoire.

Afin de respecter les programmes officiels, la manipulation d'animaux morts est exigée au cours de la 1^{ère} année.

Le programme de la 1^{ère} année : semestres 1 et 2

Cours : **192 heures**

Travaux dirigés : **330 heures**

Travaux pratiques : **438 heures**

- Mathématiques appliquées
- Physique générale et appliquée - Outils informatiques
- Chimie générale, organique et analytique
- Biochimie
- Biologie et Physiologie Animale - Biologie végétale
- Biologies Cellulaire et Moléculaire
- Microbiologie
- Immunologie
- Expression - Communication
- Anglais
- Projet Personnel Professionnel (PPP)
- Projet tuteuré

et Enseignements de détermination spécifiques de l'option Diététique :

- Nutrition du sujet Bien Portant
- Organisation des Collectivités : Rédaction de Plans Alimentaires et Menus
- Physique appliquée aux sciences des aliments
- Chimie alimentaire
- Microbiologie alimentaire
- Stage en Restauration Collective (4 semaines)



Le programme de la 2^{ème} année : semestres 3 et 4

Cours : **168 heures**

Travaux dirigés : **336 heures**

Travaux pratiques : **336 heures**

- Nutrition Humaine : Physiologie, Biochimie, Santé Publique
- Sciences et technologies des aliments
- Technologies Culinaires
- Pathologies (de l'adulte et de l'enfant) et Diétothérapies
- Hygiène, Gestion de la Qualité
- Psycho-sociologie de l'alimentation, Techniques Cognitivo-Comportementales
- Education à la santé
- Outils informatiques et Statistiques
- Communication, Anglais
- Projet personnel et professionnel
- Projet Tuteuré
- Stages en milieu professionnels (15 semaines sur deux périodes distinctes)