

DU Nutraceutique

Objectifs | Organisation pédagogique | Contrôle des connaissances | Contenus |
Publics et prérequis | Les intervenants

Objectifs

Grâce à l'alimentation associée à des compléments alimentaires, rétablissement d'une physiologie et prévention des pathologies dites de civilisation.

Bien se nourrir pour bien se porter. Il s'agit d'une prévention alimentaire des grandes maladies de la civilisation : prévention à l'aide d'une nutrition physiologique.

Supprimer les déficits et carences d'apport. Interrogatoire du patient sur son régime, les signes cliniques des carences.

Supprimer les déficits et carences d'utilisation. Rôle de la perméabilité intestinale, rôle de l'équilibre acido-basique, rôle des hyper utilisations liées au stress...

Acquérir une pratique de conseil du complément alimentaire à l'officine ou en consultation.

Organisation pédagogique

Le volume horaire de ce diplôme est de 80 heures et se déroule sur 2 semaines.

La formation comporte des enseignements sous forme de travaux dirigés portant sur :

- le cadre juridique (risques et rôle du médecin prescripteur ou du pharmacien-conseil),
- sur les notions modernes de nutrition (chronobiologie de l'alimentation),
- sur les nutraceutiques actuellement sur le marché, sur les conseils à donner dans le cas des pathologies de société (étude de cas).

Contrôle de connaissances

La formation est sanctionnée par un Diplôme d'Université habilité par l'université de Bourgogne.

Le contrôle des connaissances est sanctionné par un examen en fin de session et par la remise d'un travail personnel.

Contenus

Étude des cycles hormonaux et de la chronobiologie de l'alimentation.

Les grandes carences actuelles, le stress oxydant, la microcirculation, la glycation, le fructose, la flore intestinale, la perméabilité intestinale... et les compléments alimentaires.

La législation française et européenne sur les compléments alimentaires.

Des exemples de pathologies de civilisation et leur approche nutritionnelle : insulino-résistance, prédiabète, diabète, syndrome cardiométabolique, hypertension, obésité, cholestérol, triglycérides...

Expression génétique, épigénétique, récepteurs et neuromédiateurs liés au comportement nutritionnel.

Applications pratiques : programmes de complémentation et d'alimentation personnalisés.

Publics et prérequis

Pharmaciens d'officine

Médecins généralistes

Toute personne justifiant d'un diplôme en nutrition

Les intervenants

Dr J-R MESTRE

[Voici quelques ouvrages recommandés par L'UMDPCS](#)

Vous hésitez entre plusieurs formations en nutrition ?
Quelle formation de nutrition est faite pour moi ?

TARIFS

Droits administratifs :

selon tarifs définis annuellement par le Ministère

Droits pédagogiques : 1300€