

Licence professionnelle Biotechnologies Bio-industries parcours Alimentation, Conseil en Nutrition Santé et Diplôme Universitaire - Thérapeutiques naturelles et diététique chinoise

Plantes, algues et nutrition santé

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 25162568F — Mise à jour : 23 avril 2025

Organisme responsable : UCO BN

Contenu

Objectifs

Faire la double validation (Licence pro et Diplôme d'Université) permet de s'affranchir du choix des options en licence professionnelle Bioindustries et biotechnologies parcours Alimentation et conseil en nutrition santé. Toutes les disciplines deviennent obligatoires.

Cette double validation a pour objectifs de :

- Maîtriser les concepts de nutrition classique et alternative.
- Réaliser des projets d'éducation nutritionnelle et à participer à des actions de vente et marketing (de la réalisation du support à la mise en oeuvre).
- Comprendre les réglementations en cours concernant le domaine alimentaire et les produits nutritionnels et savoir mettre en place les différentes démarches relatives à la qualité.
- Avoir un regard scientifique et sociologique envers les nouvelles tendances comportementales des consommateurs.
- Rechercher et vérifier scientifiquement les différentes informations ou allégations.

Les compétences visées sont de :

- Former aux domaines de la qualité et de la sécurité alimentaire, de l'innovation, de la santé publique mais surtout de la nutrition traditionnelle et des nouveaux concepts en nutrition : diététique chinoise, micro-nutrition, et nutriginomique.
- Réaliser des projets d'éducation nutritionnelle, des ateliers et des animations.
- Développer une certaine autonomie vis-à-vis des plantes, des huiles essentielles et des compléments alimentaires, en formant aux concepts de base en aromathérapie, phytothérapie et naturopathie.
- Former des professionnels ayant une capacité d'analyse critique et éthique concernant les nouvelles tendances ainsi que les thérapeutiques naturelles.
- Donner tous les outils nécessaires à la création d'entreprise, de conseils, de consulting, ou d'activité libérale.

Cette double formation peut contribuer à son propre épanouissement en ayant un regard critique sur les médecines douces, sur les produits prescrits par les praticiens et développera une certaine autonomie vis-à-vis des plantes et des huiles essentielles commercialisées et surtout à leur utilisation adéquate et responsable. Elle permet aux étudiants qui la suivent de :

- Développer la valeur ajoutée dans l'industrie agroalimentaire

- Développer la multi compétence en vente des compléments alimentaires et des produits de santé dits « naturels »
- Élargir le champ de connaissances et de pratiques des diététiciens
- Offrir au grand public à titre personnel une formation en médecine douce

Programme

- Éducation thérapeutique nutritionnelle
- Équilibre alimentaire du bien-portant
- Allergies et intolérances
- Physiologie digestive et alternatives nutritionnelles (micro-nutrition, nutriginomique, oligothérapie)
- Réglementation, droit alimentaire et politiques de santé psychosociologie, religion et nouvelles tendances
- Communication et management, outils et méthodologie
- Thérapeutiques naturelles (aromathérapie, olfactothérapie, phytothérapie, naturopathie, qualité et sécurité alimentaire)
- Diététique chinoise (diététique chinoise du bien-portant et pathologique, algue, fleurs et alimentation)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Niveau de sortie
Niveau Licence, Licence pro, BUT - Bac +3 et +4

Liste des certifications

Licence pro mention bio-industries et biotechnologies
Code RNCP : 40411

Métiers associés

H1210 — Intervention technique en études, recherche et développement
H1303 — Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel
H1503 — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle
H2301 — Conduite d'équipement de production chimique ou pharmaceutique
J1302 — Analyses médicales

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1925232	Présentiel	Guingamp	01/09/2025	28/08/2026

Source : GREF Bretagne #25162568F