



LICENCE EN DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

PRÉSENTATION

La licence en Diététique et Nutrition est dispensée au sein du Collège des Sciences de la Santé, Ecole Supérieure de Sciences Paramédicales, de l'Université Internationale de Rabat. Cette licence vise à former des diététiciens, aptes à répondre aux défis actuels de la prévention et du traitement de la malnutrition et des maladies chroniques telles que le diabète, l'obésité, les maladies cardiovasculaires... et aussi de la promotion du bien-être à travers la nutrition.

La finalité de cette licence est l'acquisition du savoir-faire, maîtrise du savoir-faire et enfin le transfert du savoir-faire par la formation des étudiants immédiatement opérationnels en milieu hospitalier, en milieu de l'industrie agroalimentaire, en milieu de la restauration collective, et en milieu universitaire.

Par ailleurs, cette licence viendra renforcer les capacités humaines au niveau national dans le domaine de la diététique et la nutrition pour une meilleure contribution à l'amélioration du statut nutritionnel de la population.

La formation sera assurée par des experts nationaux et internationaux. Il s'agit d'une formation en 3 années avec stages et projet de fin d'études.

OBJECTIFS

Cette licence vise à former des spécialistes de la nutrition humaine, de la diététique et de l'alimentation. Les étudiants vont acquérir les compétences scientifiques et techniques nécessaires leur permettant de :

- Evaluer l'état nutritionnel des personnes malades ou saines
- Etablir et prescrire des régimes alimentaires en fonction de l'état nutritionnel, des caractéristiques socio-démographiques, de l'état de santé ainsi que des habitudes alimentaires des patients
- Contribuer à la mise en place des stratégies nutritionnelles en période de crise
- Coordonner et organiser le secteur de la restauration collective destinée aux différents groupes de population (enfants, adultes, personnes âgées, malades, ...)
- Vérifier la qualité de la réalisation et de la préparation de plats sur le plan de l'hygiène et de la sécurité
- Analyser l'aspect hygiéno-diététique, chimique et microbiologique des produits agro- alimentaires et pharmaco-diététiques ainsi que le matériel d'information et de marketing de ces produits
- Contribuer au développement de la recherche scientifique dans le domaine de la nutrition, de la diététique et de l'hygiène alimentaire



CONDITIONS D'ADMISSION

- Baccalauréat science Mathématiques A
- Baccalauréat science Mathématiques B
- Baccalauréat Sciences de la Vie et de la Terre
- Baccalauréat Sciences Physiques
- Baccalauréat Sciences Agricoles

PROGRAMME DE LA FORMATION

ANNÉE	SEMESTRE	INTITULÉ DU MODULE
1 ^{ère} ANNÉE	SEMESTRE 1	Nutrition Fondamentale
		Sciences humaines et sociales
		Sciences Chimiques
		Biologie cellulaire
		Anatomie et Physiologie humaine
		Langues Etrangères (Anglais /Français/Espagnol)
		Méthodologie de travail universitaire
	SEMESTRE 2	Biochimie
		Microbiologie et toxicologie alimentaire
		Nutrition de cycle de vie
		Restauration collective et techniques culinaires
		Stage 1 : Stage d'immersion
		Langues Etrangères (Anglais /Français/Espagnol)
		Culture digitale

ANNÉE	SEMESTRE	INTITULÉ DU MODULE
2 ^{ème} ANNÉE	SEMESTRE 3	Physiopathologie et nutrition clinique I
		Méthode d'évaluation de l'Etat nutritionnel et de l'activité Physique
		Physiopathologie et nutrition clinique II
		Technologies Alimentaires et méthodes d'Analyses
		Stage 2 : Restauration collective
		Langues Etrangères (Anglais /Français/Espagnol)
		Culture and Art skills
	SEMESTRE 4	Physiopathologie et nutrition clinique III
		Alimentation durable et sécurité alimentaire
		Consultation Diététique et diétothérapie
		Phytothérapie et compléments alimentaire
		Stage 3 : Stage Hospitalier (service Maternité)
		Langues Etrangères (Anglais /Français/Espagnol)
		Développement Personnel
3 ^{ème} ANNÉE	SEMESTRE 5	Digital Skills II : Excel avancé
		Epidémiologie nutritionnelle et méthodologie de recherche
		Assurance qualité et législation alimentaire
		Nutrition Spécifique (Sport, Sujet âgé)
		Comportement alimentaire
		Stage 4 : Stage en milieu hospitalier (service adulte : Gastro entérologie/ Endocrinologie)
		Langues Etrangères (Anglais /Français/Espagnol)
	SEMESTRE 6	Management et leadership en nutrition
		Stage 5 : Stage hospitalier (Service adulte : Cardiologie, Néphrologie)
		Stage 6 : Stage Hospitalier (service pédiatrique)
		Projet de fin d'étude
		Projet de fin d'étude
		Langues Etrangères (Anglais /Français/Espagnol)
		Droit, civisme et citoyenneté



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le diététicien nutritionniste est en mesure de travailler dans divers secteurs d'activités :

- Consultation diététique en milieu hospitalier (public ou privé) ou en cabinet privé
- Restauration collective (scolaire, entreprise...)
- Industrie agro- alimentaire
- Industrie pharmaceutique

Cette formation permet aussi aux étudiants de poursuivre leurs études en Master-Doctorat

FRAIS D'ÉTUDES

- **72 000 Dhs TTC**

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Contactez l'équipe de l'Ecole Supérieure
des Sciences Paramédicales de Rabat

Email : houda.elhsaini@uir.ac.ma
Tél : +2125 30 10 31 36 / 41 55

Campus de l'UIR, Parc Technopolis, Rocade
de Rabat-Salé 11100 – Sala Al Jadida - Maroc

www.uir.ac.ma

Concours & Admissions :

Email : concours@uir.ac.ma
Tél : +2125 30 10 30 00 / 30 47