

SPÉCIALITÉ - 5 -

Courriel : ND@essaia.dz
Tel : +213 (0) 23 82 90 94

INGÉNIEUR / MASTER

NUTRITION ET DIÉTÉTIQUE

BAC + 05





Nutrition et Diététique

En bref

La formation permet aux étudiants d'acquérir les compétences nécessaires pour évoluer dans un environnement complexe et rigoureux ceci pour répondre aux exigences élevées des organismes de santé publique et les institutions privés ou publique en charge de comprendre le comportement alimentaire et les transitions nutritionnelles au sein de la population. Le programme mettra également l'accent sur l'étude des outils qui permettent la conception d'un régime alimentaire pour toutes catégories d'individus à tout état physiologique. Il inclut les logiciels et les derniers outils de calcul nutritionnels qui permettent aux étudiants d'être en mesure de proposer des régimes diététiques.

Débouchés

Secteurs d'activités:

Les diplômés de ce programme sont attendus pour travailler dans divers organismes de santé publique ou privé, ils seront qualifiés pour créer, mettre en oeuvre et superviser des régimes alimentaire à un individu, évaluer les stratégies de prévention nutritionnelle, élaborer des guides nutritionnels, évaluation du statut nutritionnel d'une population donnée. Les débouchés potentiellement offerts par cette formation se situent dans le domaine de la diététique et de santé publique. Les secteurs recruteurs couvrent un large panel de secteurs d'activité sous tutelle du Ministère de la santé, des sports et de jeunesse . Le diplôme ouvre également la voie au étudiants diplômés d'ouvrir leur propre établissement privé de conseil nutritionnel et de diététique.

Métiers visés

- Responsables de prévention nutritionnels
- Nutritionnistes et diététiciens
- Chargé de mission prévention et sensibilisation nutritionnelle

Profil des étudiants

Cette offre de formation s'adresse aux étudiants ayant passé avec succès les deux années du cycle préparatoire, admis au concours intégré de l'établissement et justifiant d'une moyenne minimale d'accès à la spécialité. Elle s'inscrit dans un parcours intégré de 5 ans (deux années préparatoires + 2 années de tronc commun de spécialité + une année de spécialisation)

Savoir -faire et compétences

A l'issue de cette formation le future ingénieur sera qualifié pour créer, mettre en oeuvre et superviser des régimes alimentaire à un individu, évaluer les stratégies de prévention nutritionnelle, élaborer des guides nutritionnels, évaluation du statut nutritionnel d'une population donnée.

Leur expertise couvre également l'optimisation et la sensibilisation autour des questions nutritionnelles, la promotion des bonnes pratiques nutritionnelles au sein des organismes publiques ou privé.

ND



Semestre 5

Unité d'Enseignement	VHS		V.H hebdomadaire			Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1 (O/P)									
Sémiologie nutritionnelle et diététique appliquée	67h30	3h		1h30	82h30	3	6	33,33%	66,67%
Physiologie de la digestion et de l'absorption	22h30	1h30			27h30	1	2	33,33%	66,67%
UEF2 (O/P)									
Biochimie structurale et métabolisme des macro et micronutriments	22h30	1h30			27h30	1	2	33,33%	66,67%
UE méthodologique									
UEM1									
Santé publique et évaluation du statut nutritionnelle des populations	67h30	1h30	1h30	1h30	82h30	3	6	33,33%	66,67%
UEM2									
Pharmacognosie appliquée à la nutrition	45h	1h 30		1h30	55h	2	4	33,33%	66,67%
Phytonutriments , rôle et optimisation	37h30	1h30		1h*	37h30	2	3	33,33%	66,67%
UE découverte									
UED (O/P)									
Expérimentation animale	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Sécurité alimentaire	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
UE transversales									
UET (O/P)									
Système documentaire et vie en entreprise	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Total semestre 5	375h				375h	17	30		

Semestre 6

	VHS	Coeff	Crédits
Travail personnel	238	10	20
Stage en entreprise	112	3	5
Séminaires	25	4	5
Total semestre 6	375h	17	30



المدرسة العليا في علوم التغذية
والصناعات الغذائية
École Supérieure des Sciences
de l'Aliment et des Industries
Agroalimentaires