



**Université
Perpignan
Via Domitia**
CRÉATRICE D'AVENIRS DEPUIS 1350



**BAC+3
NIVEAU 6**

LICENCE PROFESSIONNELLE

Métiers de la santé - nutrition - alimentation

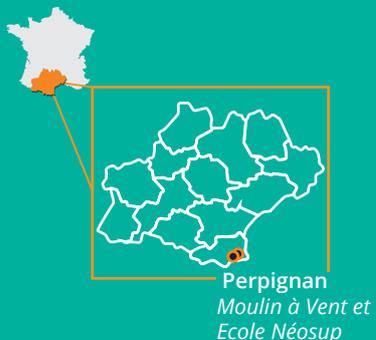
PARCOURS NUTRITION DU SUJET ÂGÉ (NSA)

neosup
ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS
DE LA SANTÉ

Formation accessible en :

Formation initiale Formation en alternance Formation continue

LOCALISATION



Perpignan
Moulin à Vent et
Ecole Néosup

RECRUTEMENT

NIVEAU

Formation initiale et alternance : Être titulaire d'un diplôme Bac + 2 minimum (BUT/DUT Génie Biologie parcours diététique et nutrition, BTS Diététique ou LAS Sciences de la Vie) ou tout diplôme jugé équivalent par la commission pédagogique.

Formation continue : professionnels diplômés diététiciens, infirmiers et cadres de santé diététiciens ou infirmiers.

MODALITÉS D'ADMISSION

Candidatures via l'application eCandidat :

<https://candidatures.univ-perp.fr>

OBJECTIFS

La Licence Professionnelle NSA a pour vocation d'offrir une spécialisation dans la prise en charge de la nutrition et des troubles nutritionnels chez la personne âgée. Elle vise à prendre en compte l'alimentation comme un élément central dans le « bien vieillir » qu'il soit physiologique ou pathologique.

Le titulaire de cette Licence sera au cœur d'une prise en charge pluridisciplinaire, mais surtout individualisée et globale (physique, psychologique et sociale) du sujet âgé, pour qui l'alimentation reste un des plaisirs de vie essentiels.

PRÉSENTATION DE LA FORMATION



La Licence professionnelle NSA, est proposée par l'UFR STAPS en collaboration avec l'école NEOSUP spécialisée dans le milieu de la santé et partenaire de nombreuses structures spécialisées dans la prise en charge du sujet âgé (EHPAD, SSR, etc...).

Ce parcours est ouvert en formation initiale, en alternance ou en formation continue.

En formation initiale ou en alternance, La Lpro NSA s'adresse aux diplômés d'un BUT/DUT Génie Biologie parcours diététique et nutrition, d'un BTS Diététique ou d'une LAS en Sciences de la Vie.

En formation continue, la Lpro NSA s'adresse aux professionnels diplômés diététiciens, infirmiers et cadres de santé diététiciens ou infirmiers.

COMPÉTENCES VISÉES

À l'issue de la formation, le diplômé sera capable de :

- **Concevoir et coordonner** la prévention, le dépistage et la prise en charge des troubles nutritionnels du sujet âgé en s'adaptant au patient, à ses pathologies et aux contraintes de l'établissement
- **Améliorer** l'offre alimentaire à destination du sujet âgé sur les plans nutritionnels, hygiéniques, organoleptiques et environnementaux dans le respect des réglementations
- **Former** les soignants et éduquer les aidants à l'accompagnement nutritionnel
- **Intervenir** au sein d'équipes pluridisciplinaires et en réseau autour de projets de soins et de vie impliquant la personne âgée et son entourage
- **Construire et évaluer** des programmes d'éducation nutritionnelle et thérapeutique en adéquation avec les objectifs des politiques de santé



PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2
UE 1 Sciences biologie & Humaines <ul style="list-style-type: none"> Mouvement du sujet âgé et biomécanique Physiologie et biologie du vieillissement Approches psychosociales du vieillissement 	UE1 Pratiques et méthodes en nutrition 2 <ul style="list-style-type: none"> Pathologies du vieillissement 2 Activité physique du sujet âgé, stratégies alimentaires et nutritionnelles Complémentation orale et nutrition artificielle Connaissance du milieu professionnel et structures d'accueil Préparation certification ETP niveau 1
UE 2 Compétences transversales <ul style="list-style-type: none"> Management de projet Outils numériques Anglais 	UE2 Projet tutoré <ul style="list-style-type: none"> Technique de communication professionnelle Projet tutoré
UE3 Pratiques et méthodes en nutrition <ul style="list-style-type: none"> Pathologies du vieillissement 1 Nutrition et alimentation du sujet âgé Cas pratiques Pratique professionnelle, prévention et éducation pour la santé Sécurité alimentaire Gestion et organisation de la prise en charge du sujet âgé 	UE3 Projet d'application en milieu professionnel <ul style="list-style-type: none"> Stage ou entreprise

ORGANISATION DE LA FORMATION



Durée : 1 an

Volume horaire : 450 h de formation + projet tutoré + Période en entreprise (stage ou alternance)

Langue enseignée : Anglais (10 h)

Stages/stages à l'étranger :

Stage > 12 à 16 semaines (mai-septembre) ;
Alternance > 2 semaines par mois (octobre-mai) + 1 période finale en entreprise (mai-septembre)

Projet tutoré : 160 h

Nombre de crédits : 60 ects

ET APRÈS

Insertion Professionnelle

- Responsable nutrition au sein d'un EHPAD ou toute autre structure spécialisée dans la prise en charge du sujet âgé dépendant (SSR, UHR, USLD, PASA, SSIAD, etc.)
- Coordinateur des actions nutrition au sein de collectivités ou organisations territoriales (CCAS, CLIC, mission départementale pour les PA, etc.)
- Responsable nutrition dans une entreprise agro-alimentaire spécialisée en nutrition adaptée (nutrition entérale, textures adaptées, etc.)
- Diététicien(ne) en EHPAD, structure de soin ou à domicile

Attention : Le diplôme de la Licence Pro NSA, ne permet pas la délivrance du titre de diététicien-nutritionniste. Il s'agit d'une formation complémentaire.

LES PLUS

- Collaboration avec l'école NEOSUP spécialisée dans le domaine de la santé.
- Partenariat avec de nombreuses structures spécialisées dans la prise en charge de la personne âgée.
- Formation assurée par une équipe pluridisciplinaire composée d'enseignants chercheurs, d'enseignants et de professionnels du secteur d'emploi.

INFOS PRATIQUES

CONTACT PÉDAGOGIQUE

Florence RIERA
florence.riera@univ-perp.fr

Christine LACROIX
(Référente NEOSUP)
christine.lacroix@neosup.fr
Ecole NEOSUP
283 rue James Watt
Tecnosud 1, 66000 Perpignan

CONTACT ADMINISTRATIF

Service Scolarité
UFR STAPS
Tél : +33 (0)4 68 30 01 51
staps-f@univ-perp.fr

CONTACT SERVICE DE FORMATION CONTINUE ET ALTERNANCE (SFCA)

sfc@univ-perp.fr



Université de Perpignan
Via Domitia

52 avenue Paul Alduy
66 860 Perpignan Cedex 9
33 (0)4 68 66 20 00

www.univ-perp.fr