Diététique générale I

UE 02

Enseignant(s) responsable de l'UE : Aude DILLIS
Autres enseignant·e·s de l'UE : Fabienne DEPOORTERE

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	DIU11DGE
Nombre de crédits ECTS	6 (facteur de pondération)
Volume horaire	70 h (Q1 70 / Q2 0)
Période de l'année	Quadrimestre 1
Niveau du cycle	1er cycle
Cadre européen de certification	Niveau 6
Caractère dans le programme	Cours obligatoire dans le programme
Langue(s) d'enseignement	Français
Coordonnées du service	Campus d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuve intégrée
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI11DGE1 Diététique générale 1	45	4	NON
DI11DAP1 Diététique appliquée 1	25	2	OUI

Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **HE07** HE. 7. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique diagnostique les besoins nutritionnels d'un public cible sur base de la collecte et de l'analyse de ses caractéristiques
- **HE08** HE. 8. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique met en place et évalue une éducation nutritionnelle sur base des besoins spécifiques de la population étudiée
- **HE12** HE. 12. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique amène une personne ou un groupe à poser des choix alimentaires sûrs et sains
- **RE01.6** ARES. 1.6 Exercer son raisonnement scientifique.
- **RE05** ARES. 5 Assurer une communication professionnelle:
- **RE06** ARES. 6 Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel:

Autres connaissances ou compétences prérequises

Diététique générale 1

néant

Diététique appliquée 1

néant

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Diététique générale 1

Objectifs

- Considérer la contribution des nutriments étudiés au fonctionnement de l'organisme humain
- Etablir le lien entre les nutriments et les activités physiologiques
- Caractériser des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels
- Justifier le choix des données nutritionnelles sélectionnées pour les nutriments étudiés

-Gérer une consultation dans le cadre de l'alimentation équilibrée

Contenu

Les besoins nutritionnels de l'adulte en bonne santé
L'étude approfondie des macro-nutriments et des substances bioactives
L'étude approfondie des aliments des différentes familles alimentaires
Les modèles éducatifs mis en place pour aider les consommateurs vers des choix alimentaires équilibrés

Les différentes composantes d'un consultation diététique

Diététique appliquée 1

Objectifs

Calculer les besoins nutritionnels d'un adulte sain, pouvoir justifier ces recommandations
Transposer les recommandations nutritionnelles en recommandations alimentaires
Analyser une alimentation au départ d'une anamnèse alimentaire
Proposer des corrections pour que l'alimentation corresponde aux recommandations
Classifier les aliments dans les différents groupes alimentaires et connaitre leur composition nutritionnelle afin de pouvoir conseiller les aliments adéquats au public cible et être capable de proposer des améliorations à l'anamnèse alimentaire
Donner la composition des principaux aliments et le poids moyen des portions consommées
Démontrer une connaissance variée des aliments

Gérer une consultation dans le cadre de l'alimentation équilibrée

Contenu

Exercices sur : - calculs des besoins - évaluation et analyse de la consommation - correction d'une alimentation au regard d'une alimentation équilibrée - Plan alimentaire 200O kcal

Travail sur la gestion d'une consultation dans le cadre d'une alimentation équilibrée

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Diététique générale 1

cours ex-cathedra et interactif

Diététique appliquée 1

Exercices avec les pairs, discussions en classes, travail

Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

Diététique générale 1

- Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l’organisme humain.
- Justifier le choix des données nutritionnelles sélectionnées pour les nutriments étudiés en fonction d’un public cible.
- Etablir le lien entre les nutriments et les activités physiologiques

- Caractériser des situations d’équilibre et de déséquilibre nutritionnels
- Adapter ses conseils nutritionnels à la population étudiée
- Assurer l’éducation nutritionnelle de la population étudiée

Diététique appliquée 1

Calculer les besoins nutritionnels d'un adulte sain, pouvoir justifier ces recommandations Transposer les recommandations nutritionnelles en recommandations alimentaires Analyser une alimentation au départ d'une anamnèse alimentaire Proposer des corrections pour que l'alimentation corresponde aux recommandations Classifier les aliments dans les différents groupes alimentaires et connaitre leur composition nutritionnelle afin de pouvoir conseiller les aliments adéquats au public cible et être capable de proposer des améliorations à l'anamnèse alimentaire Donner la composition des principaux aliments et le poids moyen des portions consommées Démontrer une connaissance variée des aliments - Gérer une consultation dans le cadre de l'alimentation équilibrée

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Diététique générale 1 : Présentations Powerpoint (complétées par les notes prises par l'étudiant)	sur le campus numérique	—
Diététique appliquée 1 : Normes de composition des principaux aliments et poids moyens	sur le campus numérique	—
Diététique appliquée 1 : - Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, CSS, Bruxelles, 2016, Avis n°9285. CSS, Poids et mesures, 2005, n°6545-2, Bruxelles, 2010 -DANONE, Compendium des activités physiques des adultes, 2011, France C. Seeuws, -Table de composition des aliments, NUBEL, 7ème édition, juillet 2022 - Conseil Supérieur de la Santé, -Recommandations alimentaires pour la population belge adulte, 2019	distribué au cours	—

Description des références et des supports complémentaires

Aucune référence complémentaire renseignée.

Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.

Janvier			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	20 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Travaux hors session	20 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	60 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
L'évaluation continue (non remédiable) : petites évaluations au début de chaque séance de diététique appliquée portant sur la matière théorique utile à la séance et les normes de composition des aliments Travail individuel à remettre lors du cours de la semaine 15 du 18 au 22 décembre 2023 (en version papier et sur le campus numérique). Les modalités de l'évaluation continue et du travail seront sur le campus numérique.			
Janvier bis			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	20 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Travaux hors session	20 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	60 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Travail à remettre pour la semaine 36 - le vendredi 17 mai 2024 en version papier (permanence de Mme Depoortere - voir campus numérique) et en version numérique sur le campus numérique. Attention : les points obtenus à l'évaluation continue sont non remédiables - ils sont reportés sur les différentes sessions			

Août			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	20 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Travaux durant la session	20 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	60 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Travail à remettre voir date dans horaire d'examen version papier et en version numérique sur le campus numérique. Attention : les points obtenus à l'évaluation continue sont non remédiables - ils sont reportés sur les différentes sessions			