Nutrition

UE 18

Enseignant(s) responsable de l'UE : Aude DILLIS

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	DIU12NUT
Nombre de crédits ECTS	5 (facteur de pondération)
Volume horaire	75 h (Q1 0 / Q2 75)
Période de l'année	Quadrimestre 2
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
DI12DGEN2 Diététique générale 2	30	2	NON
DI12NUTRI Nutrition	45	3	NON

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
- **HE09** HE. 9. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique transmets oralement et par écrit les données pertinentes
- **RE01.6** ARES. 1.6 Exercer son raisonnement scientifique.
- **RE04.1** ARES. 4.1 Identifier la situation
- **RE04.2** ARES. 4.2 Collecter l'ensemble des données
- **RE04.3** ARES. 4.3 Etablir la liste des interventions adaptées aux besoins
- **RE04.4** ARES. 4.4 Utiliser des concepts, des méthodes, des protocoles dans des situations variées
- **RE05.1** ARES. 5.1 Transmettre oralement et/ou par écrit les données pertinentes
- **RE06** ARES. 6 Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel:
- **RE06.1** ARES. 6.1 Evaluer toute situation diététique et nutritionnelle humaine
- **RE06.3** ARES. 6.3 Informer en termes de nutrition et de diététique
- **RE06.4** ARES. 6.4 Eduquer en matière de nutrition et de diététique
- **RE06.5** ARES. 6.5 Traduire et appliquer des théories et des modèles pratiques dans la démarche diététique
- **RE06.6** ARES. 6.6 Développer et mettre en œuvre des stratégies favorisant des choix alimentaires sûrs et sains.

Autres connaissances ou compétences prérequises

Diététique générale 2

Diététique générale 1

Nutrition

Diététique générale 1

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Diététique générale 2

Objectifs

- Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain
- Établir 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 non énergétiques étudiés
- Assurer l'éducation nutritionnelle selon les différents groupes d'âge et situations physiologiques

Contenu

Nutrition et diététique :

- du végétarien et du végétalien
- de l'adolescent
- de la femme enceinte & de la femme allaitante
- du patient en surpoids ou obèse

Nutrition

Objectifs

- Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain
- Établir 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 non énergétiques étudiés
- Assurer l'éducation nutritionnelle selon les différents groupes d'âge et situations physiologiques

Contenu

Les micro nutriments : Les vitamines, minéraux et oligo-éléments
- Vitamines liposolubles : A,D,E,K
- Vitamines hydrosolubles : B1 B2 B3 B5 B6 B8 B9 B12 et C
- Minéraux : Na, K, Cl, Ca, P, Mg
- Oligo-éléments : Fe, Zn, I, F, Cu, Se, Cr...

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Diététique générale 2

Alternance de cours ex-cathédra et de méthodes interactives (ex: exercices en sous-groupes)
Appropriation de la matière au travers d'exercices avec correctifs

Nutrition

Alternance de cours ex-cathédra et de méthodes interactives (ex: exercices en sous-groupes)
Appropriation de la matière au travers d'exercices avec correctifs

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

Diététique générale 2

- 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 les situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels
- Adapter ses conseils nutritionnels à différentes populations étudiées

Nutrition

- 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 les situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels
- Adapter ses conseils nutritionnels à différentes populations étudiées

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Diététique générale 2 : Présentations Powerpoint (à compléter par des notes prises au cours) Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, CSS, Bruxelles, 2016, Avis n°9285. Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, Food Based Dietary Guidelines (avis 9284), Bruxelles, 2019	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Nutrition : Présentations Powerpoint (à compléter par des notes prises au cours) Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, CSS, Bruxelles, 2016, Avis n°9285. Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, Food Based Dietary Guidelines (avis 9284), Bruxelles, 2019	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Diététique générale 2 : Badevant et Al, Traité de médecine et de Chirurgie de l'obésité, Lavoisier, Paris, 2011 Biesalski & Grimm, Atlas de poche de la nutrition, Maloine, 2001 Masson, Biochimie - bases biochimiques pour la diététique, TEC & DOC, Paris; 2002 Médaert, Manuel pratique de nutrition, 2ème édition, de Boeck, Bruxelles, 2011 Menche, Anatomie-Physiologie, Maloine, 2006	Ce support de cours est disponible en bibliothèque	—
Nutrition : Badevant et Al, Traité de médecine et de Chirurgie de l'obésité, Lavoisier, Paris, 2011 Biesalski & Grimm, Atlas de poche de la nutrition, Maloine,	Ce support de cours est disponible en bibliothèque	—

2001 Masson, Biochimie - bases biochimiques pour la diététique, TEC & DOC, Paris; 2002 Médaert, Manuel pratique de nutrition, 2ème édition, de Boeck, Bruxelles, 2011 Menche, Anatomie-Physiologie, Maloine, 2006		

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

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.

Juin			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Août			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé