# Ecologie Alimentaire*

**UE 44**

**Enseignant(s) responsable de l'UE :** Ekram MAIMOUNI
**Autres enseignant·e·s de l'UE :** Charlotte NICOLAS

| | |
|---|---|
| **Année d'études** | Bloc 3 |
| **Acronyme** | DIU33ECOAL |
| **Nombre de crédits ECTS** | 4 (facteur de pondération) |
| **Volume horaire** | 45 h (Q1 22.5 / Q2 22.5) |
| **Période de l'année** | Quadrimestre 1 & 2 |
| **Niveau du cycle** | 1er cycle |
| **Cadre européen de certification** | Niveau 6 |
| **Caractère dans le programme** | Cours au choix 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 |
|---|---|---|---|
| **DI33EAP** Ecologie Alimentaire - Pratique | 15 | 1 | OUI |
| **DI33EAS** Ecologie Alimentaire - Séminaire | 15 | 1 | OUI |
| **DI33EAT** Ecologie Alimentaire - Théorie | 15 | 2 | OUI |

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

- **HE01** HE. 1. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique réalise une revue de la littérature sur une problématique spécifique ayant trait à la nutrition et l'alimentation
- **HE02** HE. 2. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique prend en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires propres à la diététique
- **HE06** HE. 6. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique élabore et adapte un cycle de menus, de plan de production et de recettes
- **HE09** HE. 9. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique transmets oralement et par écrit les données pertinentes
- **HE10** HE. 10. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique établit les critères nutritionnels selon les besoins spécifiques de la situation
- **RE01** ARES. 1 S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle:
- **RE02** ARES. 2 Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires:
- **RE04** ARES. 4 Concevoir des projets techniques ou professionnels complexes:
- **RE05** ARES. 5 Assurer une communication professionnelle:
- **RE06** ARES. 6 Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel:

## Autres connaissances ou compétences prérequises

### Ecologie Alimentaire - Pratique

Tous les cours du bloc1 et bloc 2.

Co-requis: Législation des DA bloc 3

### Ecologie Alimentaire - Séminaire

Tous les cours du bloc1 et bloc 2.

Co-requis: Législation des DA bloc 3

### Ecologie Alimentaire - Théorie

Tous les cours du bloc1 et bloc 2.

Co-requis: Législation des DA bloc 3

## Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

### Ecologie Alimentaire - Pratique

**Objectifs**

Utiliser l'ensemble des connaissances acquises pour améliorer un produit/une recette sur base de critères environnementaux et nutritionnels.

**Contenu**

Travail de formulation d'un produit, par exemple enrichissement ou utilisation d'ingrédients de substitution

Recherche bibliographique

Législation des denrées alimentaires

Hygiène et sécurité alimentaire

Labels et scores

Allégations et valorisation nutritionnelles

Étiquetage

Critères de durabilité (respect des saisons, approvisionnement local, gaspillage alimentaire, emballage...)

Mise au point du produit amélioré

Qualité organoleptique

Travail de présentation & travail de rédaction

### Ecologie Alimentaire - Séminaire

**Objectifs**

Compléter les connaissances acquises lors de formation en rencontrant des acteurs du terrain.

**Contenu**

Différents thèmes liés à la durabilité de l'alimentation pourront être traités par les orateurs, par exemple la végétalisation de l'assiette, la gestion du gaspillage, l'impact des emballages, l'approvisionnement local, les labels & scores (bio, éco-score, etc.), ...

### Ecologie Alimentaire - Théorie

**Objectifs**

Utiliser l'ensemble des connaissances acquises pour améliorer un produit/une recette sur base de critères environnementaux et nutritionnels.

**Contenu**

Travail de formulation d'un produit, par exemple enrichissement ou utilisation d'ingrédients de substitution

Recherche bibliographique

Législation des denrées alimentaires

Hygiène et sécurité alimentaire

Labels et scores

Allégations et valorisation nutritionnelles

Étiquetage

Critères de durabilité (respect des saisons, approvisionnement local, gaspillage alimentaire, emballage...)

Mise au point du produit amélioré

Qualité organoleptique

Travail de présentation & travail de rédaction

## Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

### Ecologie Alimentaire - Pratique

Travail de groupe :

alternance de séances guidées, de travail autonome et de présentations

### Ecologie Alimentaire - Séminaire

Séminaires

### Ecologie Alimentaire - Théorie

Travail de groupe :

alternance de séances guidées, de travail autonome et de présentations

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

### Ecologie Alimentaire - Pratique

Utiliser l'ensemble des connaissances acquises pour améliorer un produit/une recette sur base de critères environnementaux et nutritionnels.

### Ecologie Alimentaire - Séminaire

Acquérir de nouvelles connaissances grâce aux séminaires

### Ecologie Alimentaire - Théorie

Utiliser l'ensemble des connaissances acquises pour améliorer un produit/une recette sur base de critères environnementaux et nutritionnels.

## Description des supports de cours indispensables

| Description | Accès à la source | URL |
|---|---|---|
| **Ecologie Alimentaire - Pratique :**<br><br>présentations et ressources diverses | Ce support de cours est disponible sur le campus numérique | — |
| **Ecologie Alimentaire - Théorie :**<br><br>présentations et ressources diverses | Ce support de cours est disponible sur le campus numérique | — |
| **Ecologie Alimentaire - Séminaire :**<br><br>présentations et ressources diverses | Ce support de cours est disponible sur le campus numérique | — |

## Description des références et des supports complémentaires

| Description | Accès à la source | URL |
|---|---|---|
| **Ecologie Alimentaire - Pratique :** | Ce support de cours est disponible sur le campus numérique | — |
| **Ecologie Alimentaire - Séminaire :** | Ce support de cours est disponible sur le campus numérique | — |
| **Ecologie Alimentaire - Théorie :** | Ce support de cours est disponible sur le campus numérique | — |

## 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 : Non applicable | Examen à livre : — |
| Travaux hors session | 30 % | Type de questions : Non applicable | Examen à livre : — |
| Examen oral | 20 % | Type de questions : Non applicable | Examen à livre : — |

Evaluation continue non remédiable : 2 présentations orales de 10 minutes par groupe avec support ppt + défense et note d'implication personnelle. Les dates de présentation et le contenu attendu seront communiqués lors de la 1ère séance.

Remise du travail hors session (remédiable) : un rapport par groupe (modalités et contenu du travail expliqués à la 1ère séance de cours). Remise du travail écrit par courrier électronique pour le vendredi 15 décembre au plus tard.

Examen oral (remédiable) : présentation du travail et défense individuelles, avec support ppt. Le passage de l'examen oral est conditionné par la réussite du travail écrit.

Au-delà de 25% d'absence, justifiée ou non, la note de 0 sera attribuée pour l'UE.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Juin** | | | |
| **Ensemble de l'UE** | | | |
| Examen écrit | 30 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |
| Au-delà de 25% d'absence, justifiée ou non, la note de 0 sera attribuée pour l'UE. | | | |
| **Août** | | | |
| **Ensemble de l'UE** | | | |
| Évaluation continue | 20 % | Type de questions : Non applicable | Examen à livre : Livre fermé |
| Travaux hors session | 30 % | Type de questions : Non applicable | Examen à livre : Livre fermé |
| Examen écrit | 30 % | Type de questions : Non applicable | Examen à livre : Livre fermé |
| Examen oral | 20 % | Type de questions : Non applicable | Examen à livre : Livre fermé |
| Evaluation continue non remédiable : *2 présentations orales de 10 minutes par groupe avec support ppt + défense et note d'implication personnelle. Les dates de présentation et le contenu attendu seront communiqués lors de la 1ère séance.*<br><br>Remise du travail hors session : un rapport par groupe (modalités et contenu du travail expliqués à la 1ère séance de cours). Remise du travail écrit par courrier électronique pour le lundi 19 août au plus tard.<br><br>Examen oral : présentation du travail et défense individuelles, avec support ppt. Le passage de l'examen oral est conditionné par la réussite du travail écrit.<br><br>Examen écrit<br><br>Au-delà de 25% d'absence, justifiée ou non, la note de 0 sera attribuée pour l'UE. | | | |