Diététique générale II

UE 18

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

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	DIU12DGENII
Nombre de crédits ECTS	7 (facteur de pondération)
Volume horaire	95 h (Q1 0 / Q2 95)
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	—
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
DI12DAPPP1 Diététique appliquée 1	20	2	OUI

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

- **RE01.6** ARES. 1.6 Exercer son raisonnement scientifique.
- **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

Diététique générale 2

Diététique générale 1

Nutrition

Diététique générale 1

Diététique appliquée 1

UE2 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 la femme enceinte & de la femme allaitante (y compris le diabète gestationnel et toxémie gravidique)
- du patient en surpoids ou obèse (y compris la gestion du poids du patient désirant arrêter de fumer)
- du patient atteint de trouble du comportement alimentaire
- du patient ayant subi une chirurgie bariatrique

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…

Diététique appliquée 1

Objectifs

Elaborer une prise en charge diététiques de patients dans des situations physiologiques différentes :

- surpoids et obésité
- TCA
- chirurgie bariatrique
- femme enceinte et allaitante dont diabète gestationnel et toxémie gravidique
- végétarisme et végétalisme

Présenter les cas patients devant les pairs et justifier sa prise en charge

Contenu

Gestion de consultations de cas patients sur les thèmes suivants :

- surpoids et obésité
- TCA
- chirurgie bariatrique
- femme enceinte et allaitante dont diabète gestationnel et toxémie gravidique
- végétarisme et végétalisme

avec anamnèses alimentaires et leur analyse, évaluation des besoins, réalisation de journées alimentaires équilibrées en macro et micro-nutriments, rédaction de conseils.

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

Diététique appliquée 1

Cas patients à préparer à l'avance et à présenter oralement, discussion avec les pairs

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

Diététique appliquée 1

Elaborer une prise en charge diététiques de patients dans des situations physiologiques différentes :

- surpoids et obésité
- TCA
- chirurgie bariatrique
- femme enceinte et allaitante dont diabète gestationnel et toxémie gravidique
- végétarisme et végétalisme

Présenter les cas patients devant les pairs et justifier sa prise en charge

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL

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	—
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	—
Diététique appliquée 1 : Table de composition Nubel, 7ième édition 2022. Poids et mesure, CSH, 2005.	Le support est distribué au cours	—
Diététique appliquée 1 : Normes de composition nutritionnelle des principaux aliments	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
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, 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	—
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	—

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			
Évaluation continue	30 %	Type de questions : Questions ouvertes	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	70 %	Type de questions : Questions ouvertes	Examen à livre : Livre fermé
L'évaluation continue consiste en la préparation de cas patients à présenter oralement devant le classe toutes les semaines. Le cours est à présence obligatoire. L'absence à plus de 25% des cours entraîne une note de 0/20 à l'UE non remédiable. Si l'étudiant remet un certificat médical le jour de son évaluation, il devra refaire une évaluation. (cf. modalités du cours) La note d'évaluation continue n'est pas remédiable			
Août			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	30 %	Type de questions : Questions ouvertes	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	70 %	Type de questions : Questions ouvertes	Examen à livre : Livre fermé
La note d'évaluation continue n'est pas remédiable			