Diététique générale III

UE 21

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

Année d'études	Bloc 2
Acronyme	DIU21DGENIII
Nombre de crédits ECTS	4 (facteur de pondération)
Volume horaire	55 h (Q1 55 / 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	—
Coordonnées du service	Campus d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuve intégrée
UE prérequises	UE02
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI21DSPO Diététique sportive	15	1	NON
DI21DAP4 Diététique appliquée 2	25	2	OUI
DI21GER Diététique gériatrique	15	1	NON

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

- **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
- **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
- **HE10** HE. 10. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique établit les critères nutritionnels selon les besoins spécifiques de la situation
- **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
- **RE01.1** ARES. 1.1 Participer activement à l'actualisation de ses connaissances et de ses acquis professionnels
- **RE01.3** ARES. 1.3 Développer ses aptitudes d'analyse, de curiosité intellectuelle et de responsabilité
- **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:
- **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

Autres connaissances ou compétences prérequises

Diététique sportive

- UE2 - Diététique générale 1
- UE18 -Diététique générale 2 (anciennement - Nutrition)

Diététique appliquée 2

- UE2 - Diététique générale 1
- UE14- Diététique en food service
- UE18 -Diététique générale 2 (anciennement - Nutrition)

Diététique gériatrique

- UE2 - Diététique générale 1
- UE14- Diététique en food service
- UE18 -Diététique générale 2 (anciennement - Nutrition)

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Diététique sportive

Objectifs

- Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme appliqué à des cas sportifs

- 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 étudiés

- Assurer l'éducation nutritionnelle selon les différents types de sports

Contenu

Physiologie et sport

Nutriments et sport

Elaborer des plans alimentaires pour sportif(s)

Diététique appliquée 2

Objectifs

Considération adéquate des besoins alimentaires :

- d'une personne selon son âge (ado, personne âgée), ses habitudes alimentaires (omnivore, végétarien, végétalien...), son activité physique.
- d'une femme enceinte ou allaitante
- reliés à des conditions particulières comme le maintien du poids, l'obésité, le végétarisme ou le sport de haut niveau
- Prise en compte des dimensions socioculturelles de l'alimentation et des pratiques diététiques
- Assurer l'éducation nutritionnelle selon les différents groupes d'âge et situations physiologiques

Contenu

Mise en pratique (étude de cas) de :

- L'alimentation des adolescents (+obésité et TCA)
- L'alimentation de la femme enceinte ou allaitante
- Le végétarisme et le végétalisme
- L'alimentation des patients obèses
- L'alimentation de la personne âgée + dénutrition

Diététique gériatrique

Objectifs

- Justifier le choix des données nutritionnelles sélectionnées pour les nutriments étudiés en fonction d'un public cible (la personne âgée).
- Etablir le lien entre les nutriments et les activités physiologiques
- Caractériser des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels propre au vieillissement
- Adapter ses conseils nutritionnels à la population étudiée (la personne âgée)

Contenu

- Les modifications physiologiques dues au vieillissement
- Alimentation et environnement (Psycho-social) de la personne âgée
- Diététique et nutrition de la personne âgée
- La dénutrition en gériatrie
- Alimentation enrichie et/ou à textures modifiées

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Diététique sportive

Cours ex-cathedra & étude de cas

Diététique appliquée 2

Exercices, cas pratiques, discussions, pratiques avec les pairs

Diététique gériatrique

Cours ex-cathedra et cas pratiques

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

Diététique sportive

- Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme appliqué à des cas sportifs

- 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 étudiés

- Assurer l'éducation nutritionnelle selon les différents types de sports

Diététique appliquée 2

A l'issu de l'UE, l'étudiant est capable de :

- 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

- Discuter une situation physiologique

- Caractériser des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels

- Adapter ses conseils nutritionnels aux populations étudiées

- Analyser une alimentation

- Proposer des plans alimentaires ou corrections en fonction de la situation physiologique

- Démontrer une connaissance de la composition des aliments et une connaissance variée des aliments

Diététique gériatrique

A la fin de l'AA l'étudiant sera capable de :

- Justifier le choix des données nutritionnelles sélectionnées pour les nutriments étudiés en fonction d'un public cible (la personne âgée).

- Etablir le lien entre les nutriments et les activités physiologiques

- Caractériser des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels propre au vieillissement

- Adapter ses conseils nutritionnels à la population étudiée (la personne âgée)

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Diététique gériatrique : Présentations Powerpoint (complétées par les notes prises au cours par l'étudiant)	sur le campus numérique	—
Diététique appliquée 2 : Normes de composition et poids moyens	sur le campus numérique	—
Diététique appliquée 2 : Méthodologie pour la réalisation des exercices	sur le campus numérique	—
Diététique appliquée 2 : Cahiers de charge de la FWB, de l'ONE ...	sur le campus numérique	—
Diététique appliquée 2 : CSS, poids et mesures, 2005 CSS N°6545-2 Table de compositon Nubel, 7ième édition, 2022	distribué au cours	—
Diététique sportive : PPT de cours	sur le campus numérique	—
Diététique appliquée 2 : - Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, CSS, Bruxelles, 2016, Avis n°9285.	Le support est distribué au cours	—
Diététique appliquée 2 : Enoncés des exercices	sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Diététique gériatrique : - Arcand et Hébert, Précis de gériatrie, Maloine, 2007 - Hébuterne X, Alix E, Raunaud-Simon A, Vellas B, Traité de nutrition de la personne âgée, Springer, Paris, 2008	en bibliothèque	—

- Médaert ; Manuel pratique de nutrition, 2ème édition, de Boeck, Bruxelles, 2011		

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	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 présentation de cas "patients" préparés à la maison (selon modalités expliquées au cours) par groupe de 2 ou 3 maximum en fonction du nombre d'étudiants inscrits à l'UE.

Ces évaluations auront lieu toutes les semaines et les étudiants seront interrogés au hasard minimum deux fois.

Il peut s'agir également de travaux remis avant le cours et corrigé en classe.

L'évaluation continue représente 30% de la note finale. **Elle est non remédiable.**

L'examen final qui représente 70%, comporte un ensemble de questions qui abordent à la fois la théorie et la pratique des AA présentent dans l'UE.

Août

Ensemble de l'UE

Évaluation continue	30 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	70 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé

L'évaluation continue représente 30% de la note finale. **Elle est non remédiable.**

L'examen final qui représente 70%, comporte un ensemble de questions qui abordent à la fois la théorie et la pratique des AA présentent dans l'UE.