Ecologie Alimentaire : du projet à l'assiette *

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	DIU33ECOALI
Nombre de crédits ECTS	4 (facteur de pondération)
Volume horaire	45 h (Q1 30 / Q2 15)
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	—
Coordonnées du service	Campus d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuves spécifiques par activité d'apprentissage
UE prérequises	Néant
UE corequises	UE37

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI33PROEAPA Projet	30	3	OUI
DI33SEMEAPA Séminaires	15	1	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

Projet

Tous les cours du bloc 1 et du bloc 2

Co-requis : Législation des denrées alimentaires (bloc 3)

Séminaires

Tous les cours du bloc 1 et du bloc 2

Co-requis : Législation des denrées alimentaires (bloc 3)

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Projet

Objectifs

Utiliser l'ensemble des connaissances acquises pour améliorer une recette sur base des critères environnementaux et nutritionnels

Contenu

- Recherche bibliographique
- Législation des denrées alimentaires
- Hygiène et sécurité alimentaires
- Labels et scores
- Allégations et valorisation nutritionnelles
- Etiquetage
- Critères de durabilité (respect des saisons, approvisionnement local, gaspillage alimentaire, emballage, ...)
- Mise au point de recettes améliorées
- Qualité organoleptique
- Travail de présentation et de rédaction

Séminaires

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 conservation, la fermentation, labels & scores (bio, eco-score, etc.), les critères de durabilité, les liens entre alimentation et biodiversité, ...

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Projet

Travail de groupe :

alternance de séances guidées, de travail autonome, d'exercices, de présentations et de préparations en cuisine

Séminaires

Séminaires - présentations ppt

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

Projet

Utiliser l'ensemble des connaissances acquises pour améliorer une recette sur base des critères environnementaux et nutritionnels

Séminaires

Acquérir de nouvelles connaissances grâce aux séminaires

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Projet : présentations et ressources diverses	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Séminaires : présentations et ressources diverses	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

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 épreuves spécifiques par activité d'apprentissage.

Méthode d'intégration :

- Si aucune des notes des différentes AA qui composent l'UE ne se situe en deçà de 8/20, c'est la technique de la moyenne arithmétique pondérée qui est appliquée.
- Si la note d'une ou plusieurs AA composant une UE se situe en deçà de 8/20, la note finale de l'UE correspondra à la plus mauvaise des notes reçues.

Juin			
Projet — méthode d'intégration : 70 %			
Évaluation continue	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Travaux hors session	40 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Examen oral	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —

Evaluation continue (non remédiable, 30% de la note de l'UE) : 1 présentation orale avec ppt, remise d'un pré-rapport du projet et d'un bon de commande pour le lundi 04/11/2024 sur le campus numérique, réalisation de recettes lors de 2 séances en cuisine

Au-delà de 25% d'absences, justifiées ou non, la note de 0/20 sera attribuée pour l'AA.

Remise de travaux hors session (remédiable, 40% de la note de l'UE) : remise du dossier écrit final, par groupe, pour le lundi 10/03/2025 sur le campus numérique

Examen oral (remédiable, 30% de la note finale) : présentation du travail et défense individuelles, avec support ppt. Le passage de l'examen oral est conditionné par la réussite du travail écrit (minimum 10/20).

Août			
Projet — méthode d'intégration : 70 %			
Évaluation continue	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Travaux durant la session	40 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Examen oral	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Evaluation continue (non remédiable, 30% de la note de l'UE) : 1 présentation orale avec ppt, remise d'un pré-rapport du projet et d'un bon de commande pour le lundi 04/11/2024 sur le campus numérique, réalisation de recettes lors de 2 séances en cuisine Au-delà de 25% d'absences, justifiées ou non, la note de 0/20 sera attribuée pour l'AA. Remise de travaux pendant la session (remédiable, 40% de la note de l'UE) : remise du dossier écrit final, par groupe, pour le premier jour de la 2ème session, sur le campus numérique Examen oral (remédiable, 30% de la note finale) : présentation du travail et défense individuelles, avec support ppt. Le passage de l'examen oral est conditionné par la réussite du travail écrit (minimum 10/20).			
Séminaires — méthode d'intégration : 30 %			
Examen écrit	100 %	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'AA.			
Janvier			
Séminaires — méthode d'intégration : 30 %			
Examen écrit	100 %	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'AA.			