# Diététique générale II

**UE 18**

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

| | |
|---|---|
| **Année d'études** | Bloc 1 |
| **Acronyme** | DIU12DGENII |
| **Nombre de crédits ECTS** | 7 (facteur de pondération) |
| **Volume horaire** | 85 h (Q1 0 / Q2 85) |
| **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 de Bruxelles, Avenue Émile Gryson 1 (bât. 4C), 1070 Bruxelles |
| **Mode d'évaluation** | Unité évaluée en épreuves spécifiques par activité d'apprentissage |
| **UE prérequises** | Néant |
| **UE corequises** | Néant |

## Liste des activités d'apprentissage

| Activité d'apprentissage | Volume horaire | ECTS | Présence obligatoire |
|---|---|---|---|
| **DI12NUTRI** Nutrition | 39 | 3 | NON |
| **DI12DGEN2** Diététique générale 2 | 26 | 2 | 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

### Nutrition

Diététique générale 1

### Diététique générale 2

Diététique générale 1

### Diététique appliquée 1

UE2 Diététique générale 1

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

### 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 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
- de la femme (ménopause, infertilité, endométriose, SOPK ...)

### 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
- santé de la femme

Traiter/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
- santé de la femme

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

### 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 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

### 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

### 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 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

### 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
- santé de la femme

Traiter/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 :**<br><br>Présentations Powerpoint (à compléter par des notes prises au cours)<br><br>Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, CSS, Bruxelles, 2016, Avis n°9285.<br>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 :**<br><br>Présentations Powerpoint (à compléter par des notes prises au cours)<br><br>Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, CSS, Bruxelles, 2016, Avis n°9285.<br>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 :**<br><br>Normes de composition nutritionnelle des principaux aliments | Ce support de cours est disponible sur le campus numérique | — |
| **Diététique appliquée 1 :**<br><br>Table de composition Nubel, 7ième édition 2022.<br><br>Poids et mesure, CSH, 2005. | Le support est distribué au cours | — |

## Description des références et des supports complémentaires

| Description | Accès à la source | URL |
|---|---|---|
| **Diététique générale 2 :**<br><br>Badevant et Al, Traité de médecine et de Chirurgie de l'obésité, Lavoisier, Paris, 2011<br>Biesalski & Grimm, Atlas de poche de la nutrition, Maloine, 2001<br>Masson, Biochimie - bases biochimiques pour la diététique, TEC & DOC, Paris; 2002<br>Médaert, Manuel pratique de nutrition, 2ème édition, de Boeck, Bruxelles, 2011<br>Menche, Anatomie-Physiologie, Maloine, 2006 | Ce support de cours est disponible en bibliothèque | — |
| **Nutrition :**<br><br>Badevant et Al, Traité de médecine et de Chirurgie de l'obésité, Lavoisier, Paris, 2011<br>Biesalski & Grimm, Atlas de poche de la nutrition, Maloine, 2001<br>Masson, Biochimie - bases biochimiques pour la diététique, TEC & DOC, Paris; 2002<br>Médaert, Manuel pratique de nutrition, 2ème édition, de Boeck, Bruxelles, 2011<br>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 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** | | | |
|---|---|---|---|
| **Nutrition — méthode d'intégration : 40 %** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |
| **Diététique générale 2 — méthode d'intégration : 30 %** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |
| **Diététique appliquée 1 — méthode d'intégration : 100 %** | | | |
| Évaluation continue | 100 % | Type de questions : — | Examen à livre : — |
| Evaluation formative à chaque séance<br><br>Evaluation sommative lors des semaines du :<br><br>• 13/04/2026<br>• 18/05/2026<br><br>*En cas d'absence lors de l'évaluation sommative un oral de rattrapage sera organisé.*<br><br>**EVALUATION NON REMEDIABLE EN AOÛT** | | | |
| **Août** | | | |
| **Nutrition — méthode d'intégration : 40 %** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |
| **Diététique générale 2 — méthode d'intégration : 30 %** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |