# Diététique de l'enfant

**UE 38**

**Enseignant(s) responsable de l'UE :** Charlotte NICOLAS
**Autres enseignant·e·s de l'UE :** Nina Van Delft, Laurence LEFEBVRE

| | |
|---|---|
| **Année d'études** | Bloc 3 |
| **Acronyme** | DIU31DIENF |
| **Nombre de crédits ECTS** | 4 (facteur de pondération) |
| **Volume horaire** | 45 h (Q1 45 / 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 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 |
|---|---|---|---|
| **DI31DTHPE** Diététique thérapeutique pédiatrique | 20 | 2 | NON |
| **DI31NALNES** Nutrition et alimentation du nourrisson et de l'enfant sain | 25 | 2 | 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
- **RE01** ARES. 1 S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle:
- **RE01.1** ARES. 1.1 Participer activement à l'actualisation de ses connaissances et de ses acquis professionnels
- **RE01.2** ARES. 1.2 Evaluer sa pratique professionnelle et ses apprentissages
- **RE01.3** ARES. 1.3 Développer ses aptitudes d'analyse, de curiosité intellectuelle et de responsabilité
- **RE01.5** ARES. 1.5 Adopter un comportement responsable et citoyen
- **RE01.6** ARES. 1.6 Exercer son raisonnement scientifique.
- **RE02** ARES. 2 Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires:
- **RE02.1** ARES. 2.1 Respecter la déontologie propre à la profession
- **RE02.2** ARES. 2.2 Pratiquer à l'intérieur du cadre éthique
- **RE02.3** ARES. 2.3 Respecter la législation et les réglementations.
- **RE03.1** ARES. 3.1 Programmer avec ses partenaires, un plan d'actions afin d'atteindre les objectifs définis
- **RE03.3** ARES. 3.3 Participer à la démarche qualité
- **RE03.4** ARES. 3.4 Respecter les normes, les procédures et les codes de bonne pratique.
- **RE05** ARES. 5 Assurer une communication professionnelle:
- **RE05.1** ARES. 5.1 Transmettre oralement et/ou par écrit les données pertinentes
- **RE05.2** ARES. 5.2 Utiliser les outils de communication existants
- **RE05.3** ARES. 5.3 Collaborer avec l'équipe pluridisciplinaire
- **RE05.4** ARES. 5.4 Développer des modes de communication adaptés au contexte rencontré.
- **RE06** ARES. 6 Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel:

- **RE06.1** ARES. 6.1 Evaluer toute situation diététique et nutritionnelle humaine
- **RE06.2** ARES. 6.2 Intégrer la démarche diététique à tous les stades de la chaîne alimentaire
- **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
- **RE06.6** ARES. 6.6 Développer et mettre en œuvre des stratégies favorisant des choix alimentaires sûrs et sains.

## Autres connaissances ou compétences prérequises

### Diététique thérapeutique pédiatrique

UE2-Diététique générale I

UE14-Diététique en food service

UE18-Nutrition

UE20-Diététique thérapeutique de l'adulte I

UE22-Diététique générale II

UE31-Diététique thérapeutique de l'adulte II

Co-requis : UE38-Législation des denrées alimentaires

### Nutrition et alimentation du nourrisson et de l'enfant sain

UE2-Diététique générale I

UE14-Diététique en food service

UE18-Nutrition

UE20-Diététique thérapeutique de l'adulte I

UE22-Diététique générale II

UE31-Diététique thérapeutique de l'adulte II

Co-requis : UE38-Législation des denrées alimentaires

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

### Diététique thérapeutique pédiatrique

**Objectifs**

Connaître :

- Les différentes recommandations nutritionnelles en fonction de pathologies abordées au cours et de l’âge de l’enfant
- Et pouvoir utiliser ces recommandations nutritionnelles et d'hydratation
- Les différences entre le lait maternel et les préparations infantiles spécifiques (confort digestif ou laits thérapeutiques)
- Connaitre les tests de dépistage de dénutrition ou de screening du risque de dénutrition adaptés à la pédiatre
- Connaitre la théorie vue au cours sur la dénutrition de l’enfant
- Connaître les bases d’allergologie alimentaire pédiatrique abordée au cours
- Connaitre la théorie vue au cours sur l’obésité pédiatrique
- Connaitre la théorie vue au cours sur les pathologies comme la maladie cœliaque, la mucoviscidose, les infirmités motrices cérébrales (IMC), les TCA (troubles du comportement alimentaire) pédiatriques, …
- Pouvoir repérer les différences de prises en charge de toutes ces pathologies par rapport à la prise en

charge des adultes
- Connaître les compositions en nutriments les plus importants des différents produits pédiatriques vus au cours (lait, suppléments nutritionnels (SNO), nutrition entérale (NE))

Objectifs des exercices :

- Pouvoir réaliser un bilan nutritionnel complet et poser un diagnostic nutritionnel suite à ce bilan
- Utilisation des bons outils, tests de screening, courbes
- Calcul des besoins spécifiques pour l'âge, la pathologie, le degré de dénutrition, le besoin de rattrapage
- Calculer les apports (anamnèse adaptée à la pédiatrie)
- Pouvoir proposer une prise en charge adaptée
- Utiliser le bon produit dans la bonne situation (SNO, NE, laits thérapeutiques)

**Contenu**

Cours théorique sous forme de power point sur la dénutrition de l'enfant,

L'allergologie pédiatrique,

L'obésité de l'enfant,

Le diabète,

Cours sur différentes pathologies ayant un impact nutritionnel et rencontrées en pédiatrie.

Exercices : Cours donnés sous forme de cas cliniques réalisés en classe par les élèves et corrigés en commun.

Possibilité de terminer certains exercices à domicile si tout n'est pas terminé en classe.

## Nutrition et alimentation du nourrisson et de l'enfant sain

**Objectifs**

Connaître :

- les spécificités des différentes tranches d'âge
- et pouvoir utiliser les recommandations nutritionnelles et d'hydratation pour le nourrisson, l'enfant et l'adolescent en bonne santé
- les différences entre le lait maternel et les préparations infantiles
- les recommandations alimentaires pour la diversification et les périodes suivantes
- les avantages et inconvénients de la diversification classique et de la DME
- les méthodes de préparation et cuisson adaptées à l'âge
- les fréquences et portions recommandées par âge
- les règles et recommandations pour l'élaboration des menus en collectivités (crèches, écoles)
- l'impact de l'alimentation à différents âges
- les règles de sécurité alimentaire chez les nourrissons et jeunes enfants
- les risques liés à la consommation de boissons énergisantes et d'alcool
- les définitions du végétarisme
- les risques nutritionnels et toxiques liés aux modes alimentaires riches en végétaux parmi les populations pédiatriques
- les aliments spécifiques alternatifs dans l'alimentation végétarienne

Développer un esprit critique par rapport aux aliments ultra-transformés, aux produits infantiles, aux aliments dédiés aux enfants, ...

Être capable :

- de réaliser des menus pour des crèches et des écoles
- de calculer les biberons sur base des compendiums
- de calculer les besoins et un plan alimentaire pour un nourrisson, un enfant, un adolescent en bonne santé
- de rédiger une fiche de conseils pour les parents à propos de par exemple l'allaitement, les menus, la néophobie, la diversification, ...

- de critiquer / sélectionner des produits alimentaires destinés aux enfants

**Contenu**

Théorie :

- Recommandations nutritionnelles
- Habitudes alimentaires
- Importance de l'alimentation durant les 1000 premiers jours
- Lait maternel et préparations infantiles
- Diversification alimentaire
- Menus en crèche
- Néophobie alimentaire
- Les différents repas de la journée
- Contenu de la boîte à tartines
- Menus en restauration scolaire
- Consommation de boissons énergisantes et d'alcool chez les adolescents
- Anarchie alimentaire, snacking
- Hydratation
- Végétarisme
- Aliments ultra-transformés et marketing ciblant les enfants / adolescents
- Rôles du diététicien pédiatrique

Exercices :

- Calculs de biberons
- Calculs de besoins et plans alimentaires
- Etude et critique de préparations infantiles ou pour enfants plus grands (préparations pour nourrissons, boissons de croissance, petits pots, céréales petit déjeuner, ...)
- Calculs et critique de jus végétaux
- Critique et élaboration de menus (crèche et école)
- Réflexion sur les boissons énergisantes

Exercices réalisés en classe, individuellement ou par groupe, corrigés en classe.

Possibilité de terminer certains exercices à domicile si tout n’est pas terminé en classe.

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

### Diététique thérapeutique pédiatrique

Présentations PowerPoint

### Nutrition et alimentation du nourrisson et de l'enfant sain

Présentations PowerPoint

Lecture d'articles scientifiques et de brochures éducatives

Manipulation d'outils

Calculs, conception de menus

Réalisation de bilans nutritionnels et de prise en charge en regard des différents chapitres de théorie

Des exercices seront réalisés en classe et/ou à domicile

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

### Diététique thérapeutique pédiatrique

Connaître :

- Les différentes recommandations nutritionnelles en fonction de pathologies abordées au cours et de l'âge de l'enfant
- Et pouvoir utiliser ces recommandations nutritionnelles et d'hydratation
- Les différences entre le lait maternel et les préparations infantiles spécifiques (confort digestif ou laits thérapeutiques)
- Connaitre les tests de dépistage de dénutrition ou de screening du risque de dénutrition adaptés à la pédiatre
- Connaitre la théorie vue au cours sur la dénutrition de l'enfant
- Connaître les bases d'allergologie alimentaire pédiatrique abordée au cours
- Connaitre la théorie vue au cours sur l'obésité pédiatrique
- Connaitre la théorie vue au cours sur les pathologies comme la maladie cœliaque, la mucoviscidose, les infirmités motrices cérébrales (IMC), les TCA (troubles du comportement alimentaire) pédiatriques, ...
- Pouvoir repérer les différences de prises en charge de toutes ces pathologies par rapport à la prise en charge des adultes
- Connaître les compositions en nutriments les plus importants des différents produits pédiatriques vus au cours (lait, suppléments nutritionnels (SNO), nutrition entérale (NE))

Exercices :

- Pouvoir réaliser un bilan nutritionnel complet et poser un diagnostic nutritionnel suite à ce bilan
- Utilisation des bons outils, tests de screening, courbes
- Calcul des besoins spécifiques pour l'âge, la pathologie, le degré de dénutrition, le besoin de rattrapage
- Calculer les apports (anamnèse adaptée à la pédiatrie)
- Pouvoir proposer une prise en charge adaptée
- Utiliser le bon produit dans la bonne situation (SNO, NE, laits thérapeutiques)

### Nutrition et alimentation du nourrisson et de l'enfant sain

Connaître :

- les spécificités des différentes tranches d'âge
- et pouvoir utiliser les recommandations nutritionnelles et d'hydratation pour le nourrisson, l'enfant et l'adolescent en bonne santé
- les différences entre le lait maternel et les préparations infantiles
- les recommandations alimentaires pour la diversification et les périodes suivantes
- les avantages et inconvénients de la diversification classique et de la DME
- les méthodes de préparation et cuisson adaptées à l'âge
- les fréquences et portions recommandées par âge
- les règles et recommandations pour l'élaboration des menus en collectivités (crèches, écoles)
- l'impact de l'alimentation à différents âges
- les règles de sécurité alimentaire chez les nourrissons et jeunes enfants
- les risques liés à la consommation de boissons énergisantes et d'alcool
- les définitions du végétarisme
- les risques nutritionnels et toxiques liés aux modes alimentaires riches en végétaux parmi les populations pédiatriques
- les aliments spécifiques alternatifs dans l'alimentation végétarienne

Développer un esprit critique par rapport aux aliments ultra-transformés, aux produits infantiles, aux aliments dédiés aux enfants, ...

Exercices :

Être capable :

- de réaliser des menus pour des crèches et des écoles
- de calculer les biberons sur base des compendiums
- de calculer les besoins et un plan alimentaire pour un nourrisson, un enfant, un adolescent en bonne santé
- de rédiger une fiche de conseils pour les parents à propos de par exemple l'allaitement, les menus, la néophobie, la DME, ...
- de critiquer / sélectionner des produits alimentaires destinés aux enfants

## Description des supports de cours indispensables

| Description | Accès à la source | URL |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Diététique thérapeutique pédiatrique :** Présentations PowerPoint, articles scientifiques<br><br>Exercices distribués en classe et/ou placés sur le campus numérique | | Ce support de cours est disponible sur le campus numérique | — |
| **Nutrition et alimentation du nourrisson et de l'enfant sain :**<br><br>Présentations PowerPoint, articles scientifiques<br><br>Exercices distribués en classe et/ou placés sur le campus numérique | | 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.

| **Janvier** | | | |
|---|---|---|---|
| **Diététique thérapeutique pédiatrique — méthode d'intégration : 50 %** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |
| **Nutrition et alimentation du nourrisson et de l'enfant sain — méthode d'intégration : 50 %** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |

| Août | | | |
|---|---|---|---|
| **Diététique thérapeutique pédiatrique — méthode d'intégration : 50 %** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |
| **Nutrition et alimentation du nourrisson et de l'enfant sain — méthode d'intégration : 50 %** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |