

**Diététique générale**

**UE 02**

**CATEGORIE :** PARAMEDICALE

**SECTION :** Diététique

**OPTION :**

**Année :** BLOC 1

**Acronyme :** DIU11DGE

**Langues d'enseignement :** Français

**Coordonnées du service :** HELdB - CAMPUS CERIA  
Bâtiment 4C - 1er étage  
Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Bruxelles

**Enseignant responsable :** DE WULF I. - [isabelle.dewulf@cnldb.be](mailto:isabelle.dewulf@cnldb.be)

**Autre(s) enseignant(s) de l'UE :** DEPOORTERE Fabienne - [fabienne.depoortere@cnldb.be](mailto:fabienne.depoortere@cnldb.be)  
DILLIS Aude - [aude.dillis@cnldb.be](mailto:aude.dillis@cnldb.be)

**Nombre d'heures :** 70 h

**Nombre de crédits :** 6 ECTS (Facteur de pondération)

**Niveau du cycle :**

**Période :** Q1

**Cadre européen de certification :** Niveau 6

**Liste des UE pré requises :** Néant

**Liste des UE co requises :** Néant

**Caractère obligatoire ou au choix dans le programme ou option de l'étudiant :**

Cours obligatoire dans le programme.

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

Au terme de sa formation, le bachelier en **Diététique** est capable de :

**AAT6-Diagnostiquer les besoins nutritionnels d'un public d'adulte sain cible sur base de la collecte et de l'analyse de ses caractéristiques et de prodiguer les conseils alimentaires adéquats.**

**AAT7-Mettre en place et évaluer une éducation nutritionnelle sur base des besoins spécifiques de la population étudiée.**

**AAT8-Transmettre oralement et par écrit un message pertinent qui concerne l'alimentation et la diététique**

**AAT9-Déterminer les critères nutritionnels selon les besoins spécifiques de la situation pratique  
Amener une personne ou un groupe à poser des choix alimentaires sûrs et sains.**

**Autres connaissances ou compétences prérequis :**



**Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE :**

**Diététique générale 1 :**

Objectifs :

- Considérer la contribution des nutriments étudiés au fonctionnement de l'organisme humain
- Etablir 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
- Prise en compte des dimensions socioculturelles de l'alimentation et des pratiques diététiques
- Assurer l'éducation nutritionnelle d'un adulte sain

Contenu :

Les besoins nutritionnels de l'adulte en bonne santé

L'étude approfondie des macro---nutriments et des substances bioactives

L'étude approfondie des aliments des différentes familles alimentaires

Les modèles éducatifs mis en place pour aider les consommateurs vers des choix alimentaires équilibrés

**Diététique appliquée 1 :**

Objectifs :

- Savoir analyser l'alimentation journalière d'un sujet adulte en bonne santé, les comparer à ses besoins nutritionnels et lui proposer des adaptations en vue d'une alimentation « équilibrée »
- Classifier les aliments dans les différents groupes alimentaires et connaître leur composition nutritionnelle afin de pouvoir conseiller les aliments adéquats au public cible
- Intégrer les matières de pratique professionnelle de façon transversale.
- Développer son esprit critique.
- Assurer la prise en charge diététique et nutritionnelle du sujet bien portant.

Contenu :

Exercices de mise en pratique des acquis du cours théorique de diététique générale :

Considération adéquate des besoins nutritionnels et alimentaires d'un adulte sain

Analyse quantitative et qualitative de l'alimentation journalière du public cible

Etude de la composition des aliments

**Exercices de diététique 1 :**

Objectifs :

Calcul des besoins énergétiques d'individus sains  
Etablissement des besoins nutritionnels d'individus sains  
Calcul d'anamnèses alimentaires et de recettes de cuisine  
Mise en pratique des notions vues en diététique générale  
Etude de la composition nutritionnelle des aliments

Contenu :

Exercices

**Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement :**

**Diététique générale 1 :**

cours ex--cathedra et interactif

**Diététique appliquée 1 :**

Exercices pratiques appliqués à la diététique générale, mise en situation pratique, résolution de problèmes, discussion guidée, pratique avec les pairs

**Exercices de diététique 1 :**

Etude des aliments, des familles alimentaires, situation problème, résolution de problèmes, études de cas, mises en situation, discussion guidée, pratique avec les pairs

**Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE :**

Cours Concernés	H	ECTS	Pond.	Janvier				Juin *				Deuxième session			
				Eval Continue	Travaux	Ecrit	Oral	Eval Continue	Travaux	Ecrit	Oral	NR	Travaux	Ecrit	Oral
Diététique générale 1	45	4	66,7 %	30%	0%	0%	70%	NR	0%	0%	70%	NR	0%	0%	70%
Diététique appliquée 1	10	1	16,7 %	100%	0%	0%	0%	NR	0%	0%	0%	NR	0%	0%	0%
Exercices de diététique 1	15	1	16,7 %	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	NR	0%	100%	0%

NR = Note reportée

Informations sur le mode d'évaluation :

Attention la méthode de calcul de la note UE ci-dessous prévaut sur toute autre consigne indiquée dans la fiche UE.

**Méthode de calcul de la note finale d'une UE**

La note finale attribuée à une UE doit, dans tous les cas, être calculée en effectuant la moyenne arithmétique pondérée des notes des AA composant l'UE.

**Remarque :**

Lors des délibérations, en raison de circonstances exceptionnelles et notamment sur proposition des mini-jurys, rien n'empêche que le jury plénier puisse attribuer les crédits associés à une UE dont la note est inférieure à 10/20, sans modifier la valeur de cette dernière.

**(Par rapport aux évaluations continues, veuillez communiquer les dates d'évaluation et/ou de remise des travaux)**

**Diététique générale 1 :**

**Evaluation continue :**

- Interrogation portant sur recommandations nutritionnelles du CSS2016 (20%) 1DIET1 le 24/10/18  
1DIET2 le 25/10/18

- Interrogation portant sur les normes de compositions nutritionnelles (10%) 1DIET1 & 1DIET2 le 17/12/18  
**Examen oral - questions ouvertes**

**Diététique appliquée 1: Interrogations sur la composition nutritionnelle des aliments en début de chaque cours, travail en classe et remise du travail la dernière semaine de cours soit le vendredi 7 décembre au plus tard.**

**Exercices de diététique 1 : Examen écrit (60% examen et 40% normes de composition des aliments)**

**Justifier la NR en 2de session :**

Si la note obtenue à l'UE est inférieure à 10/20 et que l'étudiant obtient dans l'une des composantes de l'UE un minimum de 10/20, cette note pourra être reportée.

**Le cours de diététique appliquée qui repose sur le travail de l'étudiant en classe n'est pas remédiable en 2ième session.**

Informations complémentaires :

Les cours de diététique appliquée 1 et exercices de diététique 1 sont des cours à présence obligatoire. L'absence à plus de 25% des cours entraîne une note finale de 0/20 non remédiable (cf. RGEE). Toute absence non justifiée à une évaluation entraîne une note de 0 pour l'évaluation du jour.

**Acquis d'apprentissages sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE :**

À l'issue du cours de Diététique générale 1, l'étudiant est capable de :

- **Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.**
- **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 des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels**
- **Adapter ses conseils nutritionnels à la population étudiée**
- **Assurer l'éducation nutritionnelle de la population étudiée**

À l'issue du cours de Diététique appliquée 1, l'étudiant est capable de :

- **Calculer les besoins de l'adulte en bonne santé sur base des recommandations nutritionnelles belges**
- **Analyser l'alimentation journalière d'un sujet adulte en bonne santé, les comparer à ses besoins nutritionnels et lui proposer des adaptations en vue d'une alimentation « équilibrée »**
- **Classifier les aliments dans les différents groupes alimentaires et connaître leur composition nutritionnelle afin de pouvoir conseiller les aliments adéquats au public cible**
- **Intégrer les matières de pratique professionnelle de façon transversale.**
- **Développer son esprit critique.**
- **Assurer la prise en charge diététique et nutritionnelle du sujet bien portant.**

À l'issue du cours de Exercices de diététique 1, l'étudiant est capable de :

- **Analyser l'alimentation journalière d'un sujet adulte en bonne santé, les comparer à ses besoins nutritionnels et lui proposer des adaptations en vue d'une alimentation « équilibrée »**
- **Connaître les compositions nutritionnelles des aliments**

**Description des sources, des références et des supports OBLIGATOIRES :**

**Diététique générale 1 :**

**Présentation PPT des cours**

Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, CSS, Bruxelles, 2016, Avis n°9285.

CSS, Poids et mesures, 2005, n°6545-2, Bruxelles, 2010

DANONE, Compendium des activités physiques des adultes, 2011, France

C. Seeuws, Table de composition des aliments, NUBEL, 5ème édition, mars 2010

**Diététique appliquée 1 :**

- Notes prises par l'étudiant au cours
- Cours de diététique générale
- Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations Nutritionnelles pour la Belgique, CSS 9285, Bruxelles, septembre 2016
- C. Seeuws, Table Belge de composition des aliments, NUBEL 5ième édition, mars 2010. ISBN :9789074362092
- Conseil Supérieur de la Santé, Poids et mesures. Manuel de quantification standardisé des denrées alimentaires en Belgique, révision 2005, CSH 6545, 2 2010, Bruxelles, 2007
- Danone Research, France et Anne Vuillemin, Compendium des activités physiques des adultes, Université de Lorraine, 2011

**Exercices de diététique 1 :**

Notes prises par l'étudiant au cours

- Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations Nutritionnelles pour la Belgique, CSS 9285, Bruxelles, septembre 2016

- C. Seeuws, Table Belge de composition des aliments, NUBEL 5ième édition, mars 2010. ISBN :9789074362092

- Conseil Supérieur de la Santé, Poids et mesures. Manuel de quantification standardisé des denrées alimentaires en Belgique, révision 2005, CSH 6545, 2 2010, Bruxelles, 2007

**Description des sources, des références et des supports SUGGERES :**

**Diététique générale 1 :**

**Diététique appliquée 1 :**

**Exercices de diététique 1 :**