

Nutrition	UE 12
------------------	--------------

CATEGORIE : PARAMEDICALE	SECTION : Diététique
	OPTION :
Année : BLOC 1	
Acronyme : DIU12NUT	
Langues d'enseignement : Français	
Coordonnées du service : HELdB - CAMPUS CERIA Bâtiment 4C - 1er étage Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Bruxelles	
Enseignant responsable : DILLIS A. - aude.dillis@cniadb.be	
Autre(s) enseignant(s) de l'UE :	
Nombre d'heures : 75 h	Nombre de crédits : 5 ECTS (Facteur de pondération)
Niveau du cycle : <input type="text" value="1"/>	Période : Q2
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 :

AAT 6 - Diagnostiquer les besoins nutritionnels d'un public cible sur base de la collecte et de l'analyse de ses caractéristiques

AAT 7 - Mettre en place et évaluer une éducation nutritionnelle sur base des besoins spécifiques de la population étudiée

AAT 9 - Déterminer les critères nutritionnels selon les besoins spécifiques de la situation pratique

AAT 11 - Amener une personne ou un groupe à poser des choix alimentaires sûrs et sains

Autres connaissances ou compétences prérequis :

Néant



Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE :

Nutrition :

Objectifs :

- Considérer la contribution des nutriments 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
- Assurer l'éducation nutritionnelle selon les différents groupes d'âge et situations physiologiques

Contenu :

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 :

Déterminer adéquatement des besoins alimentaires :

- d'une personne selon son âge
- d'une femme enceinte ou allaitante
- reliés à des conditions particulières comme le maintien du poids, l'obésité ou le végétarisme

Prendre en compte les dimensions socioculturelles de l'alimentation et des pratiques diététiques

Assurer l'éducation nutritionnelle selon les différents groupes d'âge et situations physiologiques

Contenu :

- Nutrition et diététique de l'adolescent (y compris les troubles du comportement alimentaire et l'obésité)
- Nutrition et diététique de la femme enceinte ou allaitante (y compris le diabète gestationnel, la toxémie - gravidique et les toxi-infections alimentaires)
- Le végétarisme/végétalisme
- L'obésité

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

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
Nutrition	30	2	50%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%
Diététique générale 2	45	3		0%	0%	0%		0%	0%	0%	%	0%	0%	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.

Cette UE "NUTRITION" donne lieu à un examen intégré des deux matières et donc à une seule note.

L'examen est oral et les questions sont ouvertes

Justifier la NR en 2de session :

Si la note obtenue à l'UE est inférieure à 10/20, elle donnera lieu à un examen de seconde session.

L'absence à une évaluation entraîne la notification d'une absence pour l'ensemble des AA.

Informations complémentaires :

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

À l'issue du cours de Nutrition, 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

- Caractériser les situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels

- Adapter ses conseils nutritionnels à différentes populations étudiées

À l'issue du cours de Diététique générale 2, 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

- Caractériser les situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels

- Adapter ses conseils nutritionnels à différentes populations étudiées



Description des sources, des références et des supports OBLIGATOIRES :

Nutrition :

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

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

Diététique générale 2 :

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, 5^{ème} édition, mars 2010

Description des sources, des références et des supports SUGGERES :

Nutrition :

Biesalski & Grimm, Atlas de poche de la nutrition, Maloine, 2001

Masson, Biochimie - bases biochimiques pour la diététique, TEC & DOC, Paris; 2002

Médaert, Manuel pratique de nutrition, 2^{ème} édition, de Boeck, Bruxelles, 2011

Menche, Anatomie-Physiologie, Maloine, 2006

Diététique générale 2 :

Badevant et Al, Traité de médecine et de Chirurgie de l'obésité, Lavoisier, Paris, 2011

Biesalski & Grimm, Atlas de poche de la nutrition, Maloine, 2001

Masson, Biochimie - bases biochimiques pour la diététique, TEC & DOC, Paris; 2002

Médaert, Manuel pratique de nutrition, 2^{ème} édition, de Boeck, Bruxelles, 2011

Menche, Anatomie-Physiologie, Maloine, 2006