

Applications professionnelles	UE 14
--------------------------------------	--------------

CATEGORIE : PARAMEDICALE	SECTION : Diététique
	OPTION :
Année : BLOC 2	
Acronyme : DIU21APP	
Langues d'enseignement : Français	
Coordonnées du service : HELdB - CAMPUS CERIA Bâtiment 4C - 1er étage Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Bruxelles	
Enseignant responsable :	BEN ABDELKADER N. - n.benabdelkader@cnldb.be
Autre(s) enseignant(s) de l'UE :	DILLIS Aude - aude.dillis@cnldb.be MAIMOUNI Ekram - ekram.maimouni@cnldb.be POPOLO CAGNISI Angela - angela.popolo@cnldb.be
Nombre d'heures : 80 h	Nombre de crédits : 6 ECTS (Facteur de pondération)
Niveau du cycle : 1	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 :

AAT1- Réaliser une revue de la littérature scientifique sur une problématique spécifique ayant trait à la nutrition et à l'alimentation

AAT6- Diagnostiquer les besoins nutritionnels d'un public cible sur base de la collecte et de l'analyse de ses caractéristiques

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

AAT11-Amener une personne ou un groupe à poser des choix alimentaires sûrs et sains

Autres connaissances ou compétences prérequis :

Applications professionnelles :

Essentiellement : Diététique générale, Nutrition, Physiologie digestive, Biochimie

Toutes les UE antécédentes



Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE :

Diététique appliquée 3 :

Objectifs :

Considération adéquate des besoins alimentaires :

- d'une personne selon son âge, ses habitudes alimentaires (omnivore, végétarien, végétalien...)
- d'une femme enceinte ou allaitante
- reliés à des conditions particulières comme le maintien du poids, l'obésité ou le végétarisme

Prise en compte des dimensions socio-culturelles de l'alimentation et des pratiques diététiques

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

Contenu :

Mise en pratique (étude de cas) de :

L'alimentation des adolescents (+obésité et TCA)

L'alimentation de la femme enceinte ou allaitante

Le végétarisme et le végétalisme

L'alimentation des patients obèses

L'alimentation de la personne (+ dénutrition)

Diététique gériatrique :

Objectifs :

Adapter l'alimentation et les conseils alimentaires aux modifications physiologiques liées à l'âge

Contenu :

- Les modifications physiologiques dues au vieillissement
- Alimentation et environnement (Psycho---social) de la personne âgée
- Diététique et nutrition de la personne âgée
- La dénutrition en gériatrie
- Alimentation enrichie et/ou à textures modifiées

Visites, séminaires et conférences 3 :

Objectifs :

Actualiser ses connaissances par le biais de la fréquentation de conférences, visites et séminaires.

Développer son esprit critique vis-à-vis des nouvelles informations.

Contenu :

Conférences

Applications professionnelles :

Objectifs :

Approcher concrètement la prise en charge d'une patientelle dans le domaine de la diététique sportive.

Contenu :

Aperçu de diététique sportive

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement :

Diététique appliquée 3 :

Exercices - cas pratiques

Diététique gériatrique :

Ex---cathedra et cas Pratiques

Visites, séminaires et conférences 3 :

Présence aux visites, séminaires et conférences; réflexion et discussions autour des visites, conférences et séminaires sous forme de travaux écrits

Applications professionnelles :

Ex-cathedra & applications

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 appliquée 3	25	2	33%	40%	0%	60%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	40%	0%	60%	0%
Diététique gériatrique	15	1	17%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%
Visites, séminaires et conférences 3	10	1	17%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%
Applications professionnelles	30	2	33%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%

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.

Diététique appliquée 3 :

L'évaluation continue est réalisée sur base de travaux de groupes (6) réalisés et remis lors des séances de cours :

- L'alimentation des adolescents réalisé lors des séances 1 et 2 - remis le 24/09/18
- L'alimentation des patients obèses réalisé lors des séances 3 et 4 - remis le 08/10/18
- L'alimentation de la femme enceinte ou allaitante réalisé lors des séances 5 et 6 - remis le 22/10/18

- Le végétarisme et le végétalisme réalisé lors des séances 7 et 8 - remis les 05 et 12/11/18
- L'alimentation des adolescents (obésité et TCA) réalisé lors des séances 9 et 10 - remis les 19 et 26/11/18
- L'alimentation de la personne âgée (y compris la dénutrition) réalisé lors des séances 11 et 12 - remis le 03/12/18 et 10/12/18

L'examen écrit portera sur une étude de cas

Gériatrie : Questions ouvertes

Applications professionnelles :

Pour ce qui est du cours d'applications professionnelles, l'évaluation se présentera sous forme d'une épreuve finale, orale, pour laquelle tous les prérequis sont supposés être maîtrisés et pourront être également évalués. L'examen sera composé de questions « discriminantes » dans le sens où une réponse erronée à une question relative à un savoir fondamental mettra, instantanément, un terme à l'épreuve.

Important : une tenue vestimentaire appropriée - « business formal » ou « informal » - (pas de jeans, pas de baskets, pas d'excentricité ; se référer aux termes supra) sera exigée et représente une condition sine qua non à l'épreuve orale.

La note est calculée selon les modalités suivantes :

- si aucune des notes n'est strictement inférieure à 10/20, la note finale est la moyenne arithmétique pondérée des notes des activités d'apprentissage;

Justifier la NR en 2de session :

* Le cas échéant, les évaluations de la session d'examens de janvier ne sont reportées en juin que si la note est $\geq 10/20$.

Informations complémentaires :

Il faut 10/20 de moyenne mais si une des notes est inférieure à 10/20, l'unité d'enseignement n'est pas validée et la note la plus basse représente la note finale de l'unité

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

À l'issue du cours de Diététique appliquée 3, 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 des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels
- Adapter ses conseils nutritionnels aux populations étudiées

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

- Justifier le choix des données nutritionnelles sélectionnées pour les nutriments étudiés en fonction d'un public cible (la personne âgée).
- Etablir le lien entre les nutriments et les activités physiologiques
- Caractériser des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels propre au vieillissement
- Adapter ses conseils nutritionnels à la population étudiée (la personne âgée)

À l'issue du cours de Visites, séminaires et conférences 3, l'étudiant est capable de :

Comprendre des nouvelles informations, actualise ses connaissances et développe une réflexion suite à la fréquentation de séminaires, de conférences, et de visites

À l'issue du cours de Applications professionnelles, l'étudiant est capable de :

Prendre en charge une patientelle de sportifs

Description des sources, des références et des supports OBLIGATOIRES :

Diététique appliquée 3 :

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 gériatrique :

Note de cours (présentation PPT) des cours

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

Visites, séminaires et conférences 3 :

Applications professionnelles :

Syllabus & notes de cours



Description des sources, des références et des supports SUGGERES :

Diététique appliquée 3 :

Diététique gériatrique :

- Arcand et Hébert, Précis de gériatrie, Maloine, 2007
- Hébuterne X, Alix E, Raunaud---Simon A, Vellas B, Traité de nutrition de la personne âgée, Springer, Paris, 2008
- Médaert ; Manuel pratique de nutrition, 2^{ème} édition, de Boeck, Bruxelles, 2011

Visites, séminaires et conférences 3 :

Présentation PowerPoint des séminaires et conférences éventuelles (si disponibles)

Applications professionnelles :