




3.0 crédits

30.0 h + 15.0 h

1q

| | |
|------------------------------|---|
| Enseignants: | Delzenne Nathalie ; |
| Langue d'enseignement: | Français |
| Lieu du cours | Bruxelles Woluwe |
| Acquis d'apprentissage | <p>Permettre aux pharmaciens et partenaires de l'art de guérir de jouer leur rôle de conseiller en nutrition vis-à-vis du patient, en développant un esprit critique vis-à-vis de l'évolution des sciences nutritionnelles en relation avec la santé. L'objectif principal consiste en l'apprentissage à la gestion de l'information scientifique relative à la relation entre alimentation et santé (toxicologie nutritionnelle, interactions aliments/médicaments, physiopathologie nutritionnelle, fonctionnalité des nutriments et autres constituants des denrées alimentaires, diètes et compléments alimentaires).</p> <p><i>La contribution de cette UE au développement et à la maîtrise des compétences et acquis du (des) programme(s) est accessible à la fin de cette fiche, dans la partie « Programmes/formations proposant cette unité d'enseignement (UE) ».</i></p> |
| Contenu : | <p>A. Méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel (anthropométrie, impédancemétrie) et des dépenses énergétiques (calorimétrie, métabolisme de base).</p> <p>B. Besoins, sources, et devenir dans l'organisme des nutriments énergétiques (glucides lipides, protéines, éthanol) et non énergétiques (minéraux, oligo-éléments, substances phytochimiques). Implication dans le contrôle de situations physiopathologiques (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires, cancer, infections..).</p> <p>C Etude du mécanisme et des conséquences (toxicité, effet pharmacologique, carences) des interactions entre aliments et médicaments</p> <p>D. Risques micro-biologiques, contaminants, normes et législation</p> <p>E. Suppléments, diètes : rôle du pharmacien dans la délivrance et le conseil</p> <p>F. L'actualité nutritionnelle sera traitée sous forme d'exercice de confrontation des données publiées dans des journaux scientifiques et celles diffusées à plus large échelle (internet, presse).</p> <p>Dans le contexte de travaux en petit groupe, l'étudiant pourra, au choix, participer à des séances de laboratoire d'analyse alimentaire (travaux pratiques) ou s'orienter vers la gestion d'un thème d'actualité nutritionnelle (forum de discussion sur internet).</p> |
| Autres infos : | Pré-requis : Biochimie (médicale), notions de toxicologie et de pharmacocinétique, physiologie/pathologie, pharmacologie, chimie organique et analytiques (bases), microbiologie. |
| Faculté ou entité en charge: | FARM |

| Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE) | | | | |
|--|---------|---------|-----------|---|
| Intitulé du programme | Sigle | Crédits | Prérequis | Acquis d'apprentissage |
| Master [120] en sciences biomédicales | SBIM2M | 3 | - |  |
| Master [60] en sciences biomédicales | SBIM2M1 | 3 | - |  |
| Master [120] en sciences pharmaceutiques | FARM2M | 3 | - |  |