

5.00 crédits	48.0 h	Q2
--------------	--------	----

Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Bruxelles Woluwe
Thèmes abordés	Cette UE a pour finalité de mieux intégrer l'aspect alimentaire des recommandations dans sa pratique, en incluant leurs différentes composantes.
Acquis d'apprentissage	<p><b>A la fin de cette unité d'enseignement, l'étudiant est capable de :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Exploiter les recommandations alimentaires les plus récentes</li> <li>2 Décrire l'impact de consommations alimentaires sur la santé et sur l'environnement</li> <li>3 Classer les aliments selon leurs caractéristiques nutritionnelles ou leurs impacts sur la santé</li> <li>4 Proposer des modèles alimentaires en lien avec les enjeux de transition alimentaire</li> </ol>
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	Examen écrit au terme de l'unité d'enseignement
Méthodes d'enseignement	Le cours se déroule à travers des cours magistraux et séminaires, dirigés soit par le responsable du cours , soit par des experts invités. Ces activités d'apprentissage peuvent se tenir en présentiel ou sous forme d'e-learning.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recommandations alimentaires Belges et Européennes pour la population générale ou pour des groupes à risque</li> <li>• Classification des groupes alimentaires selon différentes méthodologies ; Caractéristiques nutritionnelles ; Impacts sur la santé</li> <li>• Modèles alimentaires en relation avec la santé, la transition et les systèmes alimentaires durables, à échelle nationale et internationale</li> </ul>
Ressources en ligne	Tous les power points, les articles ou outils en lien avec le cours sont rendus disponibles sur Moodle.
Faculté ou entité en charge:	SBIM

<b>Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)</b>				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Master de spécialisation en nutrition et transition alimentaire	NUTR2MC	5		