



3.00 crédits	30.0 h	Q1
--------------	--------	----

Enseignants	Canis Patrice ;
Langue d'enseignement	Français > English-friendly
Lieu du cours	Bruxelles Woluwe
Préalables	<i>Le(s) prérequis de cette Unité d'enseignement (UE) sont précisés à la fin de cette fiche, en regard des programmes/formations qui proposent cette UE.</i>
Thèmes abordés	<p>1) besoins énergétiques et nutritionnels de l'humain en bonne santé et dans certains situation spécifique: croissance, grossesse, vieillissement, sportifs</p> <p>2) composition corporelle et les méthodes d'évaluation de la composition corporelle</p> <p>3) besoins quantitatifs et qualitatifs en différents nutriments énergétiques et non énergétiques, les rôles de chacun de ces nutriments, leurs sources alimentaires</p> <p>4) bases physiologiques, les carences/excès en ces nutriments et les pathologies associées</p> <p>6) certaines méthodes de préparations et conservations des aliments</p>
Acquis d'apprentissage	<p>A la fin de cette unité d'enseignement, l'étudiant est capable de :</p> <p>Ce cours a pour objectif de fournir aux étudiant.e.s les connaissances nécessaires pour acquérir les bases liées à la compréhension de la composition corporelle humaine et la composition nutritionnelle des aliments (quels sont les types de nutriments et micronutriments). Quelles sont les sources alimentaires des nutriments/micronutriments, les rôles physiologiques et leurs impacts sur la santé en cas de carences.</p> <p>1 A l'issue de ce cours l'étudiant.e sera capable de pouvoir synthétiser, décrire et argumenter sur base de ses connaissances l'impact des nutriments et de certains aliments sur la santé.</p>
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	Un examen écrit reprenant l'ensemble des thématiques du cours. L'étudiant doit démontrer son aptitude à une réflexion critique et intégrative des thèmes abordés.
Méthodes d'enseignement	Cours magistral et exercices pratiques réalisés lors du cours.
Contenu	<p>Ce cours a pour objectif de fournir aux étudiant.e.s les connaissances nécessaires pour acquérir les bases liées à la compréhension de la composition corporelle humaine et la composition nutritionnelle des aliments (quels sont les types de nutriments et micronutriments). Quelles sont les sources alimentaires des nutriments/micronutriments, les rôles physiologiques et leurs impacts sur la santé en cas de carences.</p> <p>A l'issue de ce cours l'étudiant.e sera capable de pouvoir synthétiser, décrire et argumenter sur base de ses connaissances l'impact des nutriments et de certains aliments sur la santé.</p> <p>Les thèmes abordés seront:</p> <p>1) comment sont établis les besoins énergétiques et nutritionnels de l'humain en bonne santé et dans certains situations spécifiques (exemple: croissance, grossesse, vieillissement, sportifs)</p> <p>2) la composition corporelle (eau, muscles, tissu adipeux, masse osseuse, etc.) et les différentes méthodes et techniques d'évaluation de la composition corporelle</p> <p>3) les besoins quantitatifs et qualitatifs en différents nutriments énergétiques (protéines, lipides, glucides) et non énergétiques (vitamines hydrosolubles et liposolubles, minéraux, oligoéléments, fibres)</p> <p>4) la physiologie et les rôles de chacun de ces nutriments, leurs sources alimentaires avec des exemples précis, mais également l'utilisation de la pyramide alimentaire, les carences/excès en ces nutriments et les pathologies associées</p> <p>5) les premières bases physiologiques clés du métabolisme associés à ces nutriments</p> <p>6) certaines méthodes de préparations et conservations des aliments seront discutées en vue de comprendre leurs impacts non seulement sur les nutriments énergétiques et non énergétiques mais également leurs effets potentiels sur la santé humaine (exemple: les fermentations, congélations, ...)</p> <p>Le cours est centré sur des exemples concrets discutés lors du cours.</p>

Ressources en ligne	Plusieurs articles de la littératures scientifiques, les revues et autres matériels utilisés pour la préparation du cours sont mis à la disposition des étudiant.e.s (Moodle).
Faculté ou entité en charge:	FASB

Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Approfondissement en sciences biomédicales	APPSBIM	3		
Mineure en sciences biomédicales (ouverture)	MINSBIM	3		
Bachelier en sciences biomédicales	SBIM1BA	3	WFARM1009 ET WMD1105 ET WMD1106	