

5.00 crédits	48.0 h	Q1
--------------	--------	----

Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Bruxelles Woluwe
Thèmes abordés	<p>L'objectif du cours est d'optimiser ses connaissances en nutrition, et pouvoir exploiter les recommandations nutritionnelles dans sa pratique professionnelle, sur base des guidelines officiels, en faisant le lien avec les aliments sources.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expliquer les principes de l'Evidence Base nutrition.</li> <li>• Expliquer comment sont élaborées les recommandations nutritionnelles.</li> <li>• Citer les recommandations nutritionnelles actuelles applicables à la population belge (et contexte européen).</li> </ul>
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 Expliquer le principe d'élaboration des recommandations nutritionnelles</li> <li>2 Expliquer le concept de balance énergétique et de besoin énergétique pour un individu en bonne santé</li> <li>3 Décrire les besoins en macronutriments et des micronutriments, et leur impact pour la santé</li> <li>4 Faire le lien entre les nutriments et les aliments source de ces nutriments, en intégrant l'aspect qualitatif</li> <li>5 Expliquer les principes de l'Evidence Based Nutrition dans la démarche scientifique en nutrition et diététique</li> <li>6 Identifier les outils d'évaluation quantitative des apports nutritionnels</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>• Evidence based nutrition</li> <li>• Principes d'élaboration de recommandations nutritionnelles à destination d'une population.</li> <li>• Recommandations nutritionnelles à tous les stades de la vie (hors pathologie)</li> <li>• Nutriments et principales sources alimentaires : énergie, protéines, lipides, glucides, fibres, alcool, eau, vitamines, oligoéléments, minéraux ; facteurs antinutritionnels ; substances bioactives</li> <li>• Bases de données de composition nutritionnelle des aliments.</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		