

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>A la fin de cette unité d'enseignement, l'étudiant est capable de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Exploiter les recommandations alimentaires les plus récentes 2 Décrire l'impact de consommations alimentaires sur la santé et sur l'environnement 3 Classer les aliments selon leurs caractéristiques nutritionnelles ou leurs impacts sur la santé 4 Proposer des modèles alimentaires en lien avec les enjeux de transition alimentaire
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"> • Recommandations alimentaires Belges et Européennes pour la population générale ou pour des groupes à risque • Classification des groupes alimentaires selon différentes méthodologies ; Caractéristiques nutritionnelles ; Impacts sur la santé • Modèles alimentaires en relation avec la santé, la transition et les systèmes alimentaires durables, à échelle nationale et internationale
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

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