



4.00 crédits	30.0 h	Q1
--------------	--------	----

Enseignants	Bindels Laure ;de Timary Philippe ;Debier Cathy ;Delzenne Nathalie (coordonateur(trice)) ;Everard Amandine ;Smets Françoise ;
Langue d'enseignement	Français > English-friendly
Lieu du cours	Bruxelles Woluwe
Thèmes abordés	Ce cours donne les bases de compréhension des mécanismes biologiques qui sous-tendent les aspects toxicologiques liés à l'alimentation.
Acquis d'apprentissage	<p>A la fin de cette unité d'enseignement, l'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les connaissances et les méthodologies générales en sciences biomédicales expérimentales • Comprendre et critiquer les démarches expérimentales et méthodes d'observation qui ont conduit à ces connaissances • Maîtriser les sources modernes du savoir et être capable d'y rechercher efficacement des informations nouvelles et spécifiques, les critiquer et les pondérer • Analyser les observations de manière rigoureuse et critique • Enrichir son vocabulaire en sciences biomédicales et l'utiliser de manière précise et nuancée en français et en anglais scientifique • Comprendre de manière approfondie les fondements et concepts essentiels de la nutrition fondamentale et clinique et être capable de les utiliser pour identifier et tester des hypothèses de recherche en matière de mécanismes, prévention, diagnostic et traitement dans le domaine de la nutrition • Utiliser les compétences acquises au cours du Master dans un environnement professionnel nouveau, qu'il s'agisse d'une institution ou d'une entreprise impliquée dans la nutrition au sens large.
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	L'évaluation se fait sur base d'un examen écrit où chaque titulaire propose des questions ouvertes en lien avec son cours. Un travail d'actualité est proposé aux étudiants qui présentent un power point relatif à des questions adressées et présentées au premier cours. Ce travail est coté et la cote est intégrée à la cote globale.
Méthodes d'enseignement	cours magistraux avec présentation de cas par les enseignants. Les étudiants rédigent et présentent un travail sur un thème d'actualité dans le domaine de la toxicologie nutritionnelle.
Contenu	Une première partie couvre les aspects de détermination et d'évaluation du risque (NOAEL, DJA..) et décrit les différents types de toxiques et l'origine de leur présence dans l'aliment . Des interventions plus ciblées permettent d'entrevoir le rôle des toxiques environnementaux sur le métabolisme, les risques microbiologiques liés à l'alimentation et l'interaction entre microbiote et xénobiotiques en toxicologie nutritionnelle , l'allergie alimentaire , les comportements à risque , les interactions métaboliques entre nutriments et xénobiotiques.
Ressources en ligne	Tous les power points et les articles ou outils en lien avec le cours sont rendus disponibles sur moodle
Autres infos	Les heures et le contenu du cours de Laure Bindels seront pris en charge par S. Ellero-Simatos durant l'année académique 2022-2023
Faculté ou entité en charge:	FASB

Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Master [120] en sciences biomédicales	SBIM2M	4		
Master [60] en sciences biomédicales	SBIM2M1	4		
Master de spécialisation en nutrition et transition alimentaire	NUTR2MC	5		