


3.00 crédits	20.0 h	Q2
--------------	--------	----

Enseignants	Bindels Laure ;De Schutter Olivier ;Delzenne Nathalie (coordinateur(trice)) ;
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	Ce cours interdisciplinaire a été créé afin d'aborder les aspects sociétaux de la relation entre nutrition et santé
Acquis d'apprentissage	
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	L'enseignement de cette activité se déroulant les trois premières semaines de février, l'évaluation se tient dans la continuité de celles-ci soit la dernière semaine de février. En cas d'échec, les étudiants sont invités à présenter leur session de rattrapage lors des évaluations du mois d'août 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. Certaines années, ce travail est remplacé par l'assistance à des conférences ou événements en lien direct avec la thématique du cours. L'évaluation se fait sous forme d'un travail et/ou résumé qui est également intégré à la cote finale
Méthodes d'enseignement	Le cours est divisé en enseignement magistral, et préparation et présentation de travaux par les étudiants (classes inversées)
Contenu	Ce cours interdisciplinaire a été créé afin d'aborder les aspects sociétaux de la relation entre nutrition et santé. La première partie du cours évoque les aspects de législation, mettant l'accent sur l'apprentissage à l'utilisation des outils et banques de données permettant de comprendre les bases et l'évolution de la législation dans le domaine alimentaire, et de faire un tour d'horizon des organismes nationaux et internationaux et des ressources disponibles. Quelques notions précises abordées : normes HACCP, compléments et additifs alimentaires, aliments fonctionnels et allégations nutritionnelles et de santé, documents légaux (comité d'éthique, assurances) requis pour les études cliniques d'intervention nutritionnelle. La participation de O. De Schutter permet en outre d'ouvrir à la thématique de l'évolution du concept de nutrition et santé dans le contexte socio-économique global et local, en abordant notamment la diversité des modes de production agricole, les impacts environnementaux et sociaux de l'alimentation d'aujourd'hui de par le monde, et la transition vers des systèmes alimentaires durables (aspects santé, environnement, social).
Ressources en ligne	Tous les power points et les articles ou outils en lien avec le cours sont rendus disponibles sur moodle.
Faculté ou entité en charge:	FASB

<b>Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)</b>				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Master [120] en sciences biomédicales	SBIM2M	3	WSBIM2181 ET WSBIM2134 ET WSBIM2136 ET WSBIM2137 ET WSBIM2138	
Master de spécialisation en nutrition et transition alimentaire	NUTR2MC	3		