



La version que vous consultez n'est pas définitive. Ce programme peut encore faire l'objet de modifications. La version finale sera disponible le 1er juin.

A Bruxelles Woluwe - 60 crédits - 1 année - Horaire de jour - En français

Mémoire/Travail de fin d'études : **OUI** - Stage : **NON**

Activités en anglais: **NON** - Activités en d'autres langues : **NON**

Activités sur d'autres sites : **NON**

Domaine d'études principal : **Sciences médicales**

Organisé par: **Faculté de pharmacie et des sciences biomédicales (FASB)**

Sigle du programme: **NUTR2MC** - Cadre francophone de certification (CFC): 7

Table des matières

Introduction	2
Profil enseignement	3
Compétences et acquis au terme de la formation	3
Structure du programme	3
Programme	3
Programme détaillé par matière	4
Cours et acquis d'apprentissage du programme	6
Informations diverses	7
Conditions d'accès	7
Pédagogie	8
Evaluation au cours de la formation	8
Mobilité et internationalisation	8
Formations ultérieures accessibles	8
Gestion et contacts	8

NUTR2MC - Introduction

INTRODUCTION

Introduction

La nutrition et l'alimentation se sont fortement modifiées ces dernières décades et ont un impact majeur sur la santé et sur l'environnement (prévention multidisciplinaire des pathologies et alimentation durable).

L'objectif de la formation est de donner aux professionnels de la santé et du secteur agro-alimentaire les compétences reconnues dans le domaine de la nutrition et de la santé en incluant plusieurs aspects importants, non seulement la santé, la société et la santé publique, mais également la notion de santé globale et d'écosystèmes de même que l'importance des chaînes alimentaires et les défis de la transition.

Votre profil

Vous êtes professionnels de la santé ou du secteur agro-alimentaire et êtes amenés à intégrer les notions de nutrition dans votre pratique alors que votre formation de base est parfois sommaire ou parcellaire sur ce sujet. Cette formation vous permettra d'optimiser vos connaissances grâce aux données scientifiques les plus récentes, ce qui est un réel enjeu de santé publique.

Votre futur job

Dans le cadre de votre activité professionnelle, vous pourrez davantage

- tenir compte des évidences scientifiques de la nutrition,
- intégrer les notions de transition alimentaire dans votre pratique professionnelle,
- sensibiliser, sur base d'arguments scientifiques, sur l'importance de la nutrition et de l'alimentation,
- éduquer à un comportement responsable et citoyen en matière de nutrition et de transition alimentaire,
- collaborer avec les différents intervenants d'une équipe pluridisciplinaire impliqués dans la nutrition et l'alimentation,
- participer à la sensibilisation de l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique à l'importance de la nutrition,
- participer aux groupes de réflexion et de travail en vue d'influencer les politiques de santé et de consommation,
- être un acteur de la promotion de la santé par l'alimentation,
- intégrer les dimensions culturelle, éthique, légale et socio-économique dans vos activités.

Votre programme

Ce master de spécialisation de 60 crédits est constitué d'enseignements théoriques, de quelques séminaires et travaux pratiques.

NUTR2MC - Profil enseignement

COMPÉTENCES ET ACQUIS AU TERME DE LA FORMATION

Le programme vise à donner aux professionnels de la santé et du secteur agro-alimentaire les compétences reconnues dans le domaine de la nutrition et de la santé en incluant plusieurs aspects importants, non seulement la santé, la société et la santé publique, mais également la notion de santé globale et d'écosystèmes de même que l'importance des chaînes alimentaires et les défis de la transition.

Au terme de ce programme, le diplômé est capable de :

1. Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel en tenant compte des évidences scientifiques de la nutrition (evidence based nutrition)
 - 1.a. Critiquer une question d'actualité à partir de publications scientifiques
 - 1.b. Exploiter les recommandations nutritionnelles et alimentaires validées dans sa pratique
 - 1.c. Expliquer les concepts de nutrition et d'alimentation
2. Intégrer les notions de transition alimentaire dans sa pratique professionnelle
 - 2.a. Argumenter les concepts de One Health et d'écosystèmes en relation avec les objectifs du développement durable
3. Sensibiliser, sur base d'arguments scientifiques, des professionnels ou des consommateurs sur l'importance de la nutrition et de l'alimentation
 - 3.a. Expliquer les concepts de nutrition et d'alimentation dans sa pratique
 - 3.b. Déterminer le rôle de la nutrition et de l'alimentation dans la physiologie humaine et leurs interactions
 - 3.c. Exploiter les recommandations nutritionnelles et alimentaires validées dans sa pratique
4. Eduquer à un comportement responsable et citoyen en matière de nutrition et de transition alimentaire
 - 4.a. Argumenter les concepts de One Health et d'écosystèmes en relation avec les objectifs du développement durable
 - 4.b. Evaluer l'impact des chaînes alimentaires
5. Collaborer avec les différents intervenants d'une équipe pluridisciplinaire impliqués dans la nutrition et l'alimentation
 - 5.a. Distinguer le rôle de chaque intervenant dans le domaine de la nutrition et de la santé
6. Participer à la sensibilisation de l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique à l'importance de la nutrition
 - 6.a. Déterminer les différents modes de production des aliments en tenant compte des grandes caractéristiques du secteur agroalimentaire.
 - 6.b. Evaluer l'impact des chaînes alimentaires
 - 6.c. Exploiter les recommandations nutritionnelles et alimentaires validées dans sa pratique
 - 6.d. Démontrer les répercussions de l'alimentation sur la santé dans le cadre de la promotion de la santé
7. Participer aux groupes de réflexion et de travail en vue d'influencer les politiques de santé et de consommation
 - 7.a. Utiliser les législations et les régulations qui impactent la nutrition et l'alimentation
 - 7.b. Distinguer le rôle de chaque intervenant dans le domaine de la nutrition et de la santé
 - 7.c. Démontrer les répercussions de l'alimentation sur la santé dans le cadre de la promotion de la santé
8. Être un acteur de la promotion de la santé par l'alimentation
 - 8.a. Démontrer les répercussions de l'alimentation sur la santé dans le cadre de la promotion de la santé
9. Intégrer les dimensions culturelle, éthique, légale et socio-économique dans ses activités
 - 9.a. Analyser l'influence des habitudes, des comportements alimentaires et des déterminants socio-économiques sur les apports nutritionnels et la santé.
 - 9.b. Utiliser les législations et les régulations qui impactent la nutrition et l'alimentation.

STRUCTURE DU PROGRAMME

Le programme est constitué de 45 crédits d'enseignement autour des thèmes suivants :

- connaissances de base en nutrition ;
- aspects théoriques et pratiques de la nutrition ;
- nutrition, société et santé publique.

Ce programme théorique principalement se complète de quelques cours pratiques et d'un mémoire de 15 crédits.

NUTR2MC Programme

PROGRAMME DÉTAILLÉ PAR MATIÈRE

Tronc Commun

Ce programme est organisé en partenariat avec la Haute école Léonard de Vinci.
Les enseignements sont dispensés sur le campus de l'UCLouvain Bruxelles Woluwe.

- Obligatoire
- ✂ Au choix
- △ Exceptionnellement, non organisé cette année académique 2025-2026
- ⊖ Non organisé cette année académique 2025-2026 mais organisé l'année suivante
- ⊕ Organisé cette année académique 2025-2026 mais non organisé l'année suivante
- △ ⊕ Exceptionnellement, non organisé cette année académique 2025-2026 et l'année suivante
- Activité avec prérequis
- 🌐 Cours accessibles aux étudiants d'échange
- 🌐 Cours NON accessibles aux étudiants d'échange
- (FR) Langue d'enseignement (FR, EN, ES, NL, DE, ...)

Cliquez sur l'intitulé du cours pour consulter le cahier des charges détaillé (objectifs, méthodes, évaluation, etc..)

o Connaissance de base (14 crédits)

○ WSBIM1305	Introduction à la nutrition humaine	Patrice Cani Nathalie Delzenne (coord.) Françoise Smets	FR [q1] [30h] [3 Crédits] 🌐
○ WSBIM2136	Nutrition clinique	Patrice Cani	FR [q1] [30h] [3 Crédits] 🌐 > English-friendly
○ WNUTV2010	Recommandations nutritionnelles Enseignants HE Vinci : Hélène Alexiou (Coordinatrice) et collaborateurs		FR [q1] [48h] [5 Crédits] 🌐
○ WNUTV2020	Habitudes et comportements alimentaires Enseignants HE Vinci : Charlotte de Becker (Coordinatrice) et collaborateurs		FR [q1] [28h] [3 Crédits] 🌐

o Aspects théoriques et pratiques de la nutrition (15 crédits)

○ WSBIM2134	Physiopathologie de la nutrition	Patrice Cani (coord.) Nicolas Lanthier Audrey Loumaye	FR [q1] [30h] [5 Crédits] 🌐
○ WNUTV2030	Recommandations alimentaires Enseignants HE Vinci : Véronique Maindiaux (Coordinatrice) et collaborateurs		FR [q2] [48h] [5 Crédits] 🌐
○ WNUTV2040	Intégration multidisciplinaire : quel rôle pour qui ? Enseignants HE Vinci : Isabelle Harpigny (Coordinatrice) et collaborateurs		FR [q2] [40h] [5 Crédits] 🌐

o Nutrition, société et santé publique (16 crédits)

○ WSBIM2237	Nutrition et environnement : aspect sociétal	Laure Bindels Olivier De Schutter Nathalie Delzenne (coord.)	FR [q2] [20h] [3 Crédits] 🌐 > English-friendly
○ WSBIM2239	Nutrition et santé publique	Patrice Cani Nathalie Delzenne (coord.)	FR [q2] [20h] [3 Crédits] 🌐 > English-friendly
○ WSBIM2137	Nutrition et environnement : aspects biologique et toxicologique	Laure Bindels Philippe de Timary Cathy Debier Nathalie Delzenne (coord.) Amandine Everard Françoise Smets	FR [q1] [30h] [5 Crédits] 🌐 > English-friendly
○ LBIRA2113	Systèmes alimentaires du Futur		FR [q2] [42.5h] [5 Crédits] 🌐

o Mémoire (15 crédits)

○ WNUTR2050	Mémoire		FR [q1+q2] [] [15 Crédits] 🌐
-------------	---------	--	------------------------------

COURS ET ACQUIS D'APPRENTISSAGE DU PROGRAMME

Pour chaque programme de formation de l'UCLouvain, [un référentiel d'acquis d'apprentissage](#) précise les compétences attendues de tout-e diplômé-e au terme du programme. Les fiches descriptives des unités d'enseignement du programme précisent les acquis d'apprentissage visés par l'unité d'enseignement ainsi que sa contribution au référentiel d'acquis d'apprentissage du programme.

NUTR2MC - Informations diverses

CONDITIONS D'ACCÈS

Décret du 7 novembre 2013 définissant le paysage de l'enseignement supérieur et l'organisation académique des études.

Les conditions d'admission doivent être remplies au moment même de l'inscription à l'université.

Sauf mention explicite, les bacheliers, masters et licences repris dans cette page sont à entendre comme étant ceux délivrés par un établissement de la Communauté française, flamande ou germanophone ou par l'Ecole royale militaire.

SOMMAIRE

- [Conditions d'accès générales](#)
- [Conditions d'accès spécifiques](#)

Conditions d'accès générales

Art. 112. du Décret définissant le paysage de l'enseignement supérieur et l'organisation académique des études :

§ 1er. Aux conditions générales fixées par les autorités académiques, ont accès aux études de master de spécialisation les étudiants qui sont porteurs :

1° d'un grade académique de master ;

2° d'un grade académique similaire à celui mentionné au littera précédent délivré par un établissement d'enseignement supérieur en Communauté flamande, en Communauté germanophone ou par l'Ecole royale militaire, en vertu d'une décision des autorités académiques et aux éventuelles conditions complémentaires qu'elles fixent ;

3° d'un grade académique étranger reconnu équivalent à celui mentionné au littera 1° en application du présent décret, d'une directive européenne, d'une convention internationale ou d'une autre législation, aux mêmes conditions.

Les conditions complémentaires d'accès visées au littera 2° sont destinées à s'assurer que l'étudiant a acquis les matières et compétences requises pour les études visées. Lorsque ces conditions complémentaires d'accès consistent en un ou plusieurs enseignements supplémentaires, ceux-ci ne peuvent représenter pour l'étudiant plus de 60 crédits supplémentaires, compte tenu de l'ensemble des crédits qu'il peut par ailleurs valoriser lors de son admission. Ces enseignements font partie de son programme d'études.

§ 2. Aux conditions générales fixées par les autorités académiques, l'étudiant porteur d'un titre, diplôme, grade ou certificat de deuxième cycle, en Communauté française ou extérieur à celle-ci, qui ne lui donne pas accès aux études de master de spécialisation en vertu du paragraphe précédent peut toutefois y être admis par le jury des études visées, aux conditions complémentaires qu'il fixe, si l'ensemble des études supérieures qu'il a suivies ou les compétences qu'il a acquises sont valorisées par le jury pour au moins 240 crédits.

§ 3. Par dérogation à ces conditions générales, aux conditions complémentaires qu'elles fixent, les autorités académiques peuvent également admettre aux études de master de spécialisation les porteurs d'un titre, diplôme, grade ou certificat délivré hors Communauté française qui, dans ce système d'origine, donne directement accès aux études de troisième cycle, même si les études sanctionnées par ces grades n'y sont pas organisées en cycles distincts ou en cinq années au moins.

Conditions d'accès spécifiques

- Tout détenteur d'un master dans le domaine de la santé ou de l'agroalimentaire : santé publique, sciences pharmaceutiques, sciences biomédicales, kinésithérapie, éducation physique, bioingénieurs, psychologie, sciences infirmières, etc, obtenu en Fédération Wallonie Bruxelles.
- Tout détenteur d'un diplôme de bachelier en diététique sur base d'une valorisation des acquis de l'expérience (VAE) jugée adéquate par la commission d'admission.
- Tout détenteur d'un autre diplôme fera l'objet d'une analyse par la commission d'admission.

PÉDAGOGIE

Au travers de cours magistraux, la nutrition est enseignée en incluant plusieurs aspects importants, non seulement la santé, la société et la santé publique, mais également la notion de santé globale et d'écosystèmes de même que l'importance des chaînes alimentaires et les défis de la transition.

L'horaire et les méthodes pédagogiques sont pensées pour que la formation puisse être suivie tout en ayant une activité professionnelle.

EVALUATION AU COURS DE LA FORMATION

Les méthodes d'évaluation sont conformes au [règlement des études et des examens](#). Plus de précisions sur les modalités propres à chaque unité d'apprentissage sont disponibles dans leur fiche descriptive, à la rubrique « Mode d'évaluation des acquis des étudiants ».

Chaque enseignement fait l'objet d'une évaluation prenant place au terme du quadrimestre où il est organisé.

Pour l'obtention de la moyenne, les notes obtenues pour les unités d'enseignement sont pondérées par leurs crédits respectifs.

Le mémoire consiste en un travail visant à répondre, sur base de l'evidence-based nutrition, à une question de recherche appliquée dans le domaine de la nutrition, transition alimentaire et santé.

MOBILITÉ ET INTERNATIONALISATION

Aucune mobilité n'est prévue dans le cadre de cette formation.

FORMATIONS ULTÉRIEURES ACCESSIBLES

Ce master de spécialisation ne donne pas d'accès à une autre formation.

GESTION ET CONTACTS

Ce programme est organisé en partenariat avec la Haute école Léonard de Vinci.

Les enseignements sont dispensés sur le campus de l'UCLouvain Bruxelles Woluwe.

Gestion du programme

Faculté

Entité de la structure

Dénomination

Secteur

Sigle

Adresse de l'entité

SSS/FASB

Faculté de pharmacie et des sciences biomédicales ([FASB](#))

Secteur des sciences de la santé ([SSS](#))

FASB

Avenue Mounier 73 - bte B1.73.02

1200 Woluwe-Saint-Lambert

Mandat(s)

- Doyen : Raphaël Frédérick

Commission(s) de programme

- Ecole des sciences biomédicales ([SBIM](#))

Responsable académique du programme: [Nathalie Delzenne](#)

Jury

- Présidente de jury: [Nathalie Delzenne](#)
- Secrétaire de jury: [Patrice Cani](#)

Personne(s) de contact

- Responsable pour la Haute école Léonard de Vinci: veronique.maindiaux@vinci.be
- Personne de contact pour l'organisation du programme: secretariat-sbim@uclouvain.be