



En raison de la crise du COVID-19, les informations ci-dessous sont susceptibles d'être modifiées, notamment celles qui concernent le mode d'enseignement (en présentiel, en distanciel ou sous un format comodal ou hybride).

3 crédits	30.0 h + 15.0 h	Q2
-----------	-----------------	----

Enseignants	Delzenne Nathalie ;
Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Bruxelles Woluwe
Acquis d'apprentissage	<p>1 Permettre aux pharmaciens et partenaires de l'art de guérir de jouer leur rôle de conseiller en nutrition vis-à-vis du patient, en développant un esprit critique vis-à-vis de l'évolution des sciences nutritionnelles en relation avec la santé. L'objectif principal consiste en l'apprentissage à la gestion de l'information scientifique relative à la relation entre alimentation et santé (toxicologie nutritionnelle, interactions aliments/médicaments, physiopathologie nutritionnelle, fonctionnalité des nutriments et autres constituants des denrées alimentaires, diètes et compléments alimentaires).</p> <p>----</p> <p><i>La contribution de cette UE au développement et à la maîtrise des compétences et acquis du (des) programme(s) est accessible à la fin de cette fiche, dans la partie « Programmes/formations proposant cette unité d'enseignement (UE) ».</i></p>
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	<p>En raison de la crise du COVID-19, les informations de cette rubrique sont particulièrement susceptibles d'être modifiées. les étudiants sont évalués par un examen écrit qui comporte des questions ouvertes en lien direct avec le cours. Toute l'information présentée au cours est disponible sur moodle</p>
Contenu	<p>A. Méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel (anthropométrie, impédancemétrie) et des dépenses énergétiques (calorimétrie, métabolisme de base). B. Besoins, sources, et devenir dans l'organisme des nutriments énergétiques (glucides lipides, protéines, éthanol) et non énergétiques (minéraux, oligo-éléments, substances phytochimiques). Implication dans le contrôle de situations physiopathologiques (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires, cancer, infections...). C Etude du mécanisme et des conséquences (toxicité, effet pharmacologique, carences) des interactions entre aliments et médicaments D. Risques micro-biologiques, contaminants, normes et législation E. Suppléments, diètes : rôle du pharmacien dans la délivrance et le conseil F. L'actualité nutritionnelle sera traitée sous forme d'exercice de confrontation des données publiées dans des journaux scientifiques et celles diffusées à plus large échelle (internet, presse). Dans le contexte de travaux en petit groupe, l'étudiant pourra, au choix, participer à des séances de laboratoire d'analyse alimentaire (travaux pratiques) ou s'orienter vers la gestion d'un thème d'actualité nutritionnelle (forum de discussion sur internet).</p>
Autres infos	<p>Pré-requis : Biochimie (médicale), notions de toxicologie et de pharmacocinétique, physiologie/pathologie, pharmacologie, chimie organique et analytiques (bases), microbiologie.</p> <p>La participation aux travaux pratiques, aux travaux dirigés et séances d'exercices est obligatoire et indispensable pour valider l'unité d'enseignement. Toute absence injustifiée entraîne une pénalité à l'examen de l'UE qui peut aller jusqu'à l'annulation de la cote d'examen pour l'année d'étude considérée (0/20). En cas d'absences répétées même justifiées, l'enseignant peut proposer au jury de s'opposer à l'inscription à l'examen relatif à l'UE en respect de l'article 72 du RGEE</p>
Faculté ou entité en charge:	FARM

Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Master [120] en sciences biomédicales	SBIM2M	3		
Master [60] en sciences biomédicales	SBIM2M1	3		
Master [120] en sciences pharmaceutiques	FARM2M	3		