

3.00 crédits	30.0 h	Q1
--------------	--------	----

Enseignants	Brichard Sonia ;Thissen Jean-Paul (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	1ère partie : les exigences alimentaires de l'homme normal : 1. La composition du corps humain, l'eau et le tissu lipidique 2. Les besoins quantitatifs en énergie 3. Les besoins qualitatifs en énergie 4. Les nutriments non énergétiques 5. Syndrome de carences et d'excès en apport énergétique et en vitamines 2ème partie : les principaux aliments et leur technologie : 1. L'eau 2. Le lait et ses dérivés 3. La viande, le poisson et l'oeuf 4. Les graines et les céréales 5. Les légumes et les fruits 6. Les graisses et les huiles 7. La conservation des aliments. Cours magistral
Acquis d'apprentissage	A la fin de cette unité d'enseignement, l'étudiant est capable de : 1 a. définir les besoins nutritionnels quantitatifs au cours des différents âges de la vie ainsi qu'au cours de certaines circonstances physiologiques b. préciser les besoins nutritionnels qualitatifs de l'être humain, les carences ou excès connus et les moyens d'y remédier c. décrire la composition principale de nos aliments, et éventuellement les particularités techniques de leur fabrication
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	Examen écrit (oral si peu d'étudiants)
Contenu	Enseignement oral illustré d'exemples concrets
Faculté ou entité en charge:	FASB

Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Approfondissement en sciences biomédicales	APPSBIM	3		
Mineure en sciences biomédicales (ouverture)	MINSBIM	3		
Bachelier en sciences biomédicales	SBIM1BA	3	WFARM1009 ET WMD1105 ET WMD1106	