



3.00 crédits

30.0 h

Q1

Enseignants	Canis Patrice ;
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>besoins énergétiques et nutritionnels de l'humain</b> en bonne santé et dans certains situation spécifique: croissance, grossesse, vieillissement, sportifs</li> <li>2) <b>composition corporelle et les méthodes d'évaluation</b> de la composition corporelle</li> <li>3) <b>besoins quantitatifs et qualitatifs en différents nutriments énergétiques et non énergétiques, les rôles de chacun de ces nutriments, leurs sources alimentaires</b></li> <li>4) <b>bases physiologiques</b>, les carences/excès en ces nutriments et les pathologies associées</li> <li>6) <b>certaines méthodes de préparations et conservations des aliments</b></li> </ol>
Acquis d'apprentissage	<p>A la fin de cette unité d'enseignement, l'étudiant est capable de :</p> <p><b>Ce cours a pour objectif de fournir aux étudiant.e.s les connaissances nécessaires pour acquérir les bases liées à la compréhension de la composition corporelle humaine et la composition nutritionnelle des aliments (quels sont les types de nutriments et micronutriments). Quelles sont les sources alimentaires des nutriments/micronutriments, les rôles physiologiques et leurs impacts sur la santé en cas de carences.</b></p> <p>1</p>
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	Un examen écrit reprenant l'ensemble des thématiques du cours. L'étudiant doit démontrer son aptitude à une réflexion critique et intégrative des thèmes abordés.
Méthodes d'enseignement	Cours magistral et exercices pratiques réalisés lors du cours.
Contenu	<p><b>Ce cours a pour objectif de fournir aux étudiant.e.s les connaissances nécessaires pour acquérir les bases liées à la compréhension de la composition corporelle humaine et la composition nutritionnelle des aliments (quels sont les types de nutriments et micronutriments). Quelles sont les sources alimentaires des nutriments/micronutriments, les rôles physiologiques et leurs impacts sur la santé en cas de carences.</b></p> <p>A l'issue de ce cours l'étudiant.e sera capable de pouvoir synthétiser, décrire et argumenter sur base de ses connaissances l'impact des nutriments et de certains aliments sur la santé.</p> <p>Les thèmes abordés seront:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>comment sont établis les besoins énergétiques et nutritionnels de l'humain</b> en bonne santé et dans certains situations spécifiques (exemple: croissance, grossesse, vieillissement, sportifs)</li> <li>2) <b>la composition corporelle</b> (eau, muscles, tissu adipeux, masse osseuse, etc.) et <b>les différentes méthodes et techniques d'évaluation</b> de la composition corporelle</li> <li>3) <b>les besoins quantitatifs et qualitatifs en différents nutriments énergétiques</b> (protéines, lipides, glucides) et <b>non énergétiques</b> (vitamines hydrosolubles et liposolubles, minéraux, oligoéléments, fibres)</li> <li>4) <b>la physiologie et les rôles de chacun de ces nutriments, leurs sources alimentaires</b> avec des exemples précis, mais également l'utilisation de la pyramide alimentaire, les carences/excès en ces nutriments et les pathologies associées</li> <li>5) <b>les premières bases physiologiques clés du métabolisme associés à ces nutriments</b></li> <li>6) <b>certaines méthodes de préparations et conservations des aliments</b> seront discutées en vue de comprendre leurs impacts non seulement sur les nutriments énergétiques et non énergétiques mais également leurs effets potentiels sur la santé humaine (exemple: les fermentations, congélations, ...)</li> </ol> <p>Le cours est centré sur des exemples concrets discutés lors du cours.</p>

Ressources en ligne	Plusieurs articles de la littératures scientifiques, les revues et autres matériels utilisés pour la préparation du cours sont mis à la disposition des étudiant.e.s (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
Approfondissement en sciences biomédicales	<a href="#">APPSBIM</a>	3		
Mineure en sciences biomédicales (ouverture)	<a href="#">MINSBIM</a>	3		
Bachelier en sciences biomédicales	<a href="#">SBIM1BA</a>	3	<a href="#">WFARM1009</a> ET WMD1105 ET WMD1106	