



Faculté de médecine

MD

ESP3540

Nutrition

[30h] 3 crédits

Enseignant(s): Sonia Brichard, Jean-Paul Thissen
Langue d'enseignement : français
Niveau : cours de 3ème cycle

Objectifs (en terme de compétences)

- définir les besoins nutritionnels quantitatifs au cours des différents âges de la vie ainsi qu'au cours de certaines circonstances physiologiques
- préciser les besoins nutritionnels qualitatifs de l'être humain, les carences ou excès connus et les moyens d'y remédier
- décrire la composition principale de nos aliments, et éventuellement les particularités techniques de leur fabrication

Objet de l'activité (principaux thèmes à aborder)

1ère partie : les exigences alimentaires de l'homme normal :

- La composition du corps humain, l'eau et le tissu lipidique
- Les besoins quantitatifs en énergie
- Les besoins qualitatifs en énergie
- Les nutriments non énergétiques
- Syndrome de carences et d'excès en apport énergétique et en vitamines

2ème partie : les principaux aliments et leur technologie :

- L'eau
- Le lait et ses dérivés
- La viande, le poisson et l'oeuf
- Les graines et les céréales
- Les légumes et les fruits
- Les graisses et les huiles
- La conservation des aliments.

Cours magistral

Autres informations (Pré-requis, Evaluation, Support, ...)

Examen oral avec préparation écrite

Autres crédits de l'activité dans les programmes

ESP3DS/P1	Diplôme d'études spécialisées en santé publique (Santé communautaire et environnement)	
ESP3DS/P3	Diplôme d'études spécialisées en santé publique (hygiène hospitalière)	
NUT21	Première licence en sciences biomédicales (nutrition humaine)	Obligatoire