

Faculté de médecine



ESP3540

Nutrition

[30h] 3 crédits

Enseignant(s): Sonia Brichard, Jean-Paul Thissen

Langue d'enseignement : français

Niveau : Troisième cycle

Objectifs (en termes de compétences)

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

Objet de l'activité (principaux thèmes à aborder)

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

Résumé : Contenu et Méthodes

Enseignement oral illustré d'exemples concrets

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

Examen oral avec préparation écrite

Autres crédits de l'activité dans les programmes

| | | |
|---------|---|-------------|
| MED12BA | Deuxième année de bachelier en médecine | (3 crédits) |
|---------|---|-------------|

| | | |
|---------|--|-------------|
| MED13BA | Troisième année de bachelier en médecine | (3 crédits) |
|---------|--|-------------|

| | | |
|-------|---|--|
| NUT21 | Première licence en sciences biomédicales (nutrition humaine) | |
|-------|---|--|

Obligatoire