

A Bruxelles Woluwe - 60 crédits - 1 année - Horaire de jour - En français

Mémoire/Travail de fin d'études : **OUI** - Stage : **NON**

Activités en anglais: **NON** - Activités en d'autres langues : **NON**

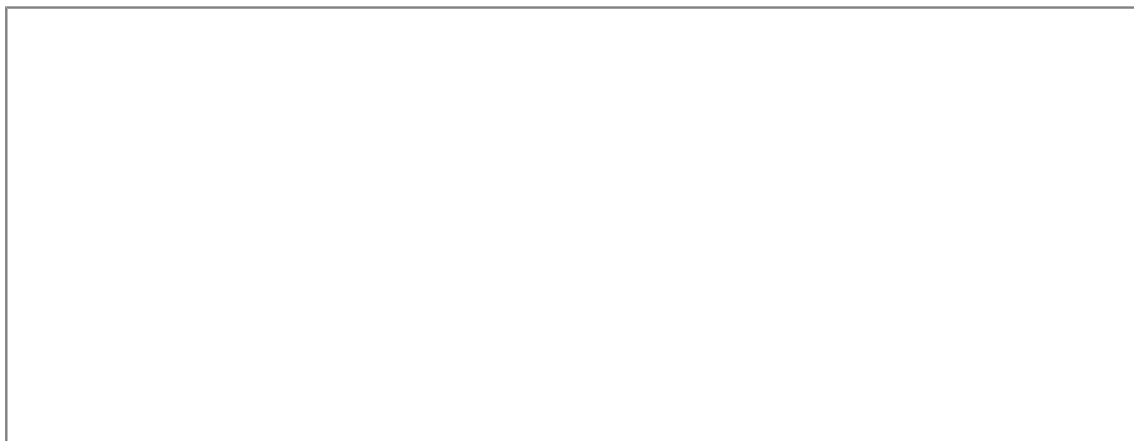
Activités sur d'autres sites : **NON**

Domaine d'études principal : **Sciences médicales**

Organisé par: **Faculté de pharmacie et des sciences biomédicales (FASB)**

Sigle du programme: **NUTR2MC** - Cadre francophone de certification (CFC): 7

Table des matières



NUTR2MC - Profil enseignement

COMPÉTENCES ET ACQUIS AU TERME DE LA FORMATION

Le programme vise à donner aux professionnels de la santé et du secteur agro-alimentaire les compétences reconnues dans le domaine de la nutrition et de la santé en incluant plusieurs aspects importants, non seulement la santé, la société et la santé publique, mais également la notion de santé globale et d'écosystèmes de même que l'importance des chaînes alimentaires et les défis de la transition.

Au terme de ce programme, le diplômé est capable de :

1. Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel en tenant compte des évidences scientifiques de la nutrition (evidence based nutrition)
 - 1.a. Critiquer une question d'actualité à partir de publications scientifiques
 - 1.b. Exploiter les recommandations nutritionnelles et alimentaires validées dans sa pratique
 - 1.c. Expliquer les concepts de nutrition et d'alimentation
2. Intégrer les notions de transition alimentaire dans sa pratique professionnelle
 - 2.a. Argumenter les concepts de One Health et d'écosystèmes en relation avec les objectifs du développement durable
3. Sensibiliser, sur base d'arguments scientifiques, des professionnels ou des consommateurs sur l'importance de la nutrition et de l'alimentation
 - 3.a. Expliquer les concepts de nutrition et d'alimentation dans sa pratique
 - 3.b. Déterminer le rôle de la nutrition et de l'alimentation dans la physiologie humaine et leurs interactions
 - 3.c. Exploiter les recommandations nutritionnelles et alimentaires validées dans sa pratique
4. Eduquer à un comportement responsable et citoyen en matière de nutrition et de transition alimentaire
 - 4.a. Argumenter les concepts de One Health et d'écosystèmes en relation avec les objectifs du développement durable
 - 4.b. Evaluer l'impact des chaînes alimentaires
5. Collaborer avec les différents intervenants d'une équipe pluridisciplinaire impliqués dans la nutrition et l'alimentation
 - 5.a. Distinguer le rôle de chaque intervenant dans le domaine de la nutrition et de la santé
6. Participer à la sensibilisation de l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique à l'importance de la nutrition
 - 6.a. Déterminer les différents modes de production des aliments en tenant compte des grandes caractéristiques du secteur agroalimentaire.
 - 6.b. Evaluer l'impact des chaînes alimentaires
 - 6.c. Exploiter les recommandations nutritionnelles et alimentaires validées dans sa pratique
 - 6.d. Démontrer les répercussions de l'alimentation sur la santé dans le cadre de la promotion de la santé
7. Participer aux groupes de réflexion et de travail en vue d'influencer les politiques de santé et de consommation
 - 7.a. Utiliser les législations et les régulations qui impactent la nutrition et l'alimentation
 - 7.b. Distinguer le rôle de chaque intervenant dans le domaine de la nutrition et de la santé
 - 7.c. Démontrer les répercussions de l'alimentation sur la santé dans le cadre de la promotion de la santé
8. Être un acteur de la promotion de la santé par l'alimentation
 - 8.a. Démontrer les répercussions de l'alimentation sur la santé dans le cadre de la promotion de la santé
9. Intégrer les dimensions culturelle, éthique, légale et socio-économique dans ses activités
 - 9.a. Analyser l'influence des habitudes, des comportements alimentaires et des déterminants socio-économiques sur les apports nutritionnels et la santé.
 - 9.b. Utiliser les législations et les régulations qui impactent la nutrition et l'alimentation.



STRUCTURE DU PROGRAMME

Le programme est constitué de 45 crédits d'enseignement autour des thèmes suivants :

- connaissances de base en nutrition ;
- aspects théoriques et pratiques de la nutrition ;
- nutrition, société et santé publique.

Ce programme théorique principalement se complète de quelques cours pratiques et d'un mémoire de 15 crédits.

NUTR2MC Programme

○ WSBIM2137	Nutrition et environnement : aspects biologique et toxicologique	Philippe de Timary Cathy Debier Nathalie Delzenne (coord.) Sandrine Ellero-Simatos (supplée Laure Bindels) Amandine Everard Françoise Smets	EX [q1] [30h] [5 Crédits]  > English-friendly
○ LBIRA2113	Systèmes alimentaires du Futur	Marleen Abdel Massih Philippe Baret (coord.)	EX [q2] [42.5h] [5 Crédits] 

○ Mémoire (15 crédits)

○ WNUTR2050	Mémoire	Nathalie Delzenne (coord.)	EX [q1+q2] [] [15 Crédits] 
-------------	---------	----------------------------	--

PÉDAGOGIE

Au travers de cours magistraux, la nutrition est enseignée en incluant plusieurs aspects importants, non seulement la santé, la société et la santé publique, mais également la notion de santé globale et d'écosystèmes de même que l'importance des chaînes alimentaires et les défis de la transition.

L'horaire et les méthodes pédagogiques sont pensées pour que la formation puisse être suivie tout en ayant une activité professionnelle.

EVALUATION AU COURS DE LA FORMATION

Les méthodes d'évaluation sont conformes au [règlement des études et des examens](#). Plus de précisions sur les modalités propres à chaque unité d'apprentissage sont disponibles dans leur fiche descriptive, à la rubrique « Mode d'évaluation des acquis des étudiants ».

Chaque enseignement fait l'objet d'une évaluation prenant place au terme du quadrimestre où il est organisé.

Pour l'obtention de la moyenne, les notes obtenues pour les unités d'enseignement sont pondérées par leurs crédits respectifs.

Le mémoire consiste en un travail visant à répondre, sur base de l'evidence-based nutrition, à une question de recherche appliquée dans le domaine de la nutrition, transition alimentaire et santé.

MOBILITÉ ET INTERNATIONALISATION

Aucune mobilité n'est prévue dans le cadre de cette formation.

FORMATIONS ULTÉRIEURES ACCESSIBLES

Ce master de spécialisation ne donne pas d'accès à une autre formation.

GESTION ET CONTACTS

Ce programme est organisé en partenariat avec la Haute école Léonard de Vinci.

Les enseignements sont dispensés sur le campus de l'UCLouvain Bruxelles Woluwe.

Gestion du programme

Faculté

Entité de la structure

Dénomination

Secteur

Sigle

Adresse de l'entité

SSS/FASB

Faculté de pharmacie et des sciences biomédicales ([FASB](#))

Secteur des sciences de la santé ([SSS](#))

FASB

Avenue Mounier 73 - bte B1.73.02

1200 Woluwe-Saint-Lambert

Mandat(s)

- Doyen : Raphaël Frédéric

Commission(s) de programme

- Ecole des sciences biomédicales ([SBIM](#))

Responsable académique du programme: [Nathalie Delzenne](#)

Jury

- Présidente de jury: [Nathalie Delzenne](#)
- Secrétaire de jury: [Patrice Cani](#)

Personne(s) de contact

- Responsable pour la Haute école Léonard de Vinci: veronique.maindiaux@vinci.be
- Personne de contact pour l'organisation du programme: secretariat-sbim@uclouvain.be