



NUTR2MC - Introduction

INTRODUCTION

Introduction

La nutrition et l'alimentation se sont fortement modifiées ces dernières décades et ont un impact majeur sur la santé et sur

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] 
-------------	---------	----------------------------	--

COURS ET ACQUIS D'APPRENTISSAGE DU PROGRAMME

Pour chaque programme de formation de l'UCLouvain, [un référentiel d'acquis d'apprentissage](#) précise les compétences attendues de tout·e diplômé·e au terme du programme. Les fiches descriptives des unités d'enseignement du programme précisent les acquis d'apprentissage visés par l'unité d'enseignement ainsi que sa contribution au référentiel d'acquis d'apprentissage du programme.

NUTR2MC - Informations diverses

CONDITIONS D'ACCÈS

Décret du 7 novembre 2013 définissant le paysage de l'enseignement supérieur et l'organisation académique des études.

Les conditions d'admission doivent être remplies au moment même de l'inscription à l'université.

Sauf mention explicite, les bacheliers, masters et licences repris dans cette page sont à entendre comme étant ceux délivrés par un établissement de la Communauté française, flamande ou germanophone ou par l'Ecole royale militaire.

SOMMAIRE

- [Conditions d'accès générales](#)
- [Conditions d'accès spécifiques](#)

Conditions d'accès générales

Art. 112. du Décret définissant le paysage de l'enseignement supérieur et l'organisation académique des études :

§ 1er. Aux conditions générales fixées par les autorités académiques, ont accès aux études de master de spécialisation les étudiants qui sont porteurs :

1° d'un grade académique de master ;

2° d'un grade académique similaire à celui mentionné au littera précédent délivré par un établissement d'enseignement supérieur en Communauté flamande, en Communauté germanophone ou par l'Ecole royale militaire, en vertu d'une décision des autorités académiques et aux éventuelles conditions complémentaires qu'elles fixent ;

3° d'un grade académique étranger reconnu équivalent à celui mentionné au littera 1° en application du présent décret, d'une directive européenne, d'une convention internationale ou d'une autre législation, aux mêmes conditions.

Les conditions complémentaires d'accès visées au littera 2° sont destinées à s'assurer que l'étudiant a acquis les matières et compétences requises pour les études visées. Lorsque ces conditions complémentaires d'accès consistent en un ou plusieurs enseignements supplémentaires, ceux-ci ne peuvent représenter pour l'étudiant plus de 60 crédits supplémentaires, compte tenu de l'ensemble des crédits qu'il peut par ailleurs valoriser lors de son admission. Ces enseignements font partie de son programme d'études.

§ 2. Aux conditions générales fixées par les autorités académiques, l'étudiant porteur d'un titre, diplôme, grade ou certificat de deuxième cycle, en Communauté française ou extérieur à celle-ci, qui ne lui donne pas accès aux études de master de spécialisation en vertu du paragraphe précédent peut toutefois y être admis par le jury des études visées, aux conditions complémentaires qu'il fixe, si l'ensemble des études supérieures qu'il a suivies ou les compétences qu'il a acquises sont valorisées par le jury pour au moins 240 crédits.

§ 3. Par dérogation à ces conditions générales, aux conditions complémentaires qu'elles fixent, les autorités académiques peuvent également admettre aux études de master de spécialisation les porteurs d'un titre, diplôme, grade ou certificat délivré hors Communauté française qui, dans ce système d'origine, donne directement accès aux études de troisième cycle, même si les études sanctionnées par ces grades n'y sont pas organisées en cycles distincts ou en cinq années au moins.

Conditions d'accès spécifiques

- Tout détenteur d'un master dans le domaine de la santé ou de l'agroalimentaire : santé publique, sciences pharmaceutiques, sciences biomédicales, kinésithérapie, éducation physique, bioingénieurs, psychologie, sciences infirmières, etc, obtenu en Fédération Wallonie Bruxelles.
- Tout détenteur d'un diplôme de bachelier en diététique sur base d'une valorisation des acquis de l'expérience (VAE) jugée adéquate par la commission d'admission.
- Tout détenteur d'un autre diplôme fera l'objet d'une analyse par la commission d'admission.

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.