REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix-Travail-Patrie

UNIVERSITE EVANGELIQUE DU CAMEROUN
B.P. 127 Bandjoun ; Tél : + 237 677 93 85 29
E-mail : uec.info@uecam@org
Site web : www.uecam.org

BUREAU DE DOYEN

FACULTE DES SCIENCES ET TECHNOLOGIES

REPUBLIC OF CAMEROON
Peace-Work-Fatherland

EVANGELICAL UNIVERSITY OF CAMEROON
P.O Box : 127 Bandjoun ; Tél : + 237 677 93 85 29
E-mail : uec.info@uecam@org
Web site: www.uecam.org

DEAN'S OFFICE

SCHOOL OF SCIENCE & TECHNOLOGY

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENTS

DU DEPARTEMENT DES SCIENCES BIOMEDICALES

DIPLOME PREPARE:

MASTER EN SCIENCES DE LA NUTRITION ET DIETETIQUE

Septembre 2017

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le Master en Sciences de la Nutrition et Diététique a pour objectif de proposer un ensemble coordonné de formations de cadres supérieurs dans le domaine des sciences alimentaires, nutritionnelles et diététiques pour des emplois dans des établissements hospitalier, des cabinets diététiques et toutes les structures nationales ou internationales du secteurs publics ou privés en charge de la nutrition et de la diététique.

MASTER EN SCIENCES DE LA NUTRITION ET DIETETIQUE OPTION NUTRITION
OBJECTIF SPECIFIQUE

Cette formation donnera aux étudiants les moyens de comprendre et de s'orienter dans le monde de la nutrition humaine où se confrontent des points de vue divers. Elle permettra également aux étudiants de se former aux questions et méthodologies de recherche en nutrition, épidémiologie, la gestion des questions nutritionnelles en périodes de crise, les consultants et conseillers en Nutrition.

CONDITIONS D'ACCES

La formation est ouverte à toute personne titulaire de l'un des diplomes suivants : Licence en Nutrition, Licence en Biochimie, Licence en Chimie, Licence en soins infirmiers, Licence en Biologie végétale, Licence en Biologie animale, Licence en Sciences Biomédicales, Diplôme d'ingénieur en agronomie, Diplôme d'ingénieur Agroalimentaire, Doctorat en médecine ou en pharmacie, Tout autre diplôme jugé équivalent

DEBOUCHES

- Responsables nutrition dans les structures nationales et déconcentrées de l'état dans le champ de la santé, de l'agriculture, du social, de l'éducation, en charge des problèmes d'alimentation et de l'activité physique
- Intervenants et référents "santé/nutrition" pour les collectivités locales ou territoriales (municipalités, conseils généraux et régionaux)
- Chefs de projets dans le domaine de l'agro-alimentaire (industries alimentaires, restauration collective, grande distribution) ou de la communication nutritionnelle
- Chargé d'études et chefs de projets dans les agences sanitaires
- Consultants et conseillers pour des institutions spécialisées publiques, parapubliques ou privées
- Métiers de la recherche institutionnelle et industrielle en nutrition et en santé publique qui implique les grands organismes de recherche et les Universités.
- Poursuite d'études de Doctorat

COMPÉTENCES VISEES

Cette formation vise à faire acquérir par les étudiants des compétences dans la mise en place, la conduite et l'interprétation des études en rapport avec la nutrition et la santé : acquisition des comportements alimentaires, choix nutritionnels en rapport avec des spécificités des individus, des groupes. Les étudiants à la fin de leur formation sauront interpréter une politique nutritionnelle, l'évaluer, la mettre en pratique. Ils sauront translater des connaissances scientifiques en actions spécifiques dans le cadre d'une entreprise ou de la santé publique.

Ils sauront définir des critères de surveillance nutritionnelle dans le cadre de l'industrie (risques nutritionnels, adéquation aux recommandations), de la collectivité, des formations hospitalières, etc.

SPECIALITE : DIETETIQUE

OBJECTIF SPECIFIQUE

L'objectif de ce master est de former des spécialistes de la Nutrition Humaine et de la diététique à des fins de développement de formulations nutritionnelles appliquées à l'ensemble de la population et/ou de populations particulières (personnes âgées, sportifs, etc.) et à certaines situations cliniques (malnutrition, dénutrition…)/de recherche et/ou d'enseignement supérieur.

Elle permettra également aux étudiants de se former aux questions et méthodologies de recherche en nutrition, épidémiologie, et prise en charge des personnes souffrant des pathologies nutritionnelles.

CONDITIONS D'ACCES

La formation est ouverte à toute personne titulaire de l'un des diplomes suivants : Licence en Nutrition, Licence en Biochimie, Licence en Chimie, Licence en soins infirmiers, Licence en Biologie végétale, Licence en Biologie animale, Licence en Sciences Biomédicales, Diplôme d'ingénieur en agronomie, Diplôme d'ingénieur Agroalimentaire, Doctorat en médecine ou en pharmacie, Tout autre diplôme jugé équivalent

DEBOUCHES

- Responsables diététique dans les structures nationales et déconcentrées de l'état dans le champ de la santé, de l'agriculture, du social, de l'éducation, en charge des problèmes d'alimentation et de l'activité physique
- Diététicien administratif, diététicien clinique, diététicien de santé publique ou de programmes communautaire.
- Intervenants et référents "santé/diététique" pour les collectivités locales ou territoriales (municipalités, conseils généraux et régionaux)
- Chargé d'études et chefs de projets dans les agences sanitaires
- Consultants et conseillers pour des institutions spécialisées publiques, parapubliques ou privées
- Métiers de la recherche institutionnelle et industrielle en nutrition et en santé publique qui implique les grands organismes de recherche et les Universités.
- Poursuite d'études de Doctorat

COMPÉTENCES VISEES

Cette formation vise à faire acquérir par les étudiants des compétences dans l'acquisition des comportements alimentaires, choix nutritionnels en rapport avec des spécificités des individus, des groupes. Les étudiants à la fin de leur formation sauront développer de formulations nutritionnelles appliquées à l'ensemble de la population

et/ou de populations particulières (personnes âgées, sportifs, etc.) et à certaines situations cliniques (malnutrition, dénutrition…)/de recherche et/ou d'enseignement supérieur. Ils sauront prendre en charge des personnes souffrant des pathologies nutritionnelles.

GRILLE DES UNITES D'ENSEIGNEMENTS DU MASTER EN SCIENCES DE LA NUTRITION ET DIETETIQUE

SPECIALITE : NUTRITION

MASTER 1 (semestre 7)

Code UE	Intitulé des enseignements	Eléments constitutifs	CM	TD	TP	TP E	Total	Nombre de Crédits
NUD 417	Aliments et valeurs nutritionnelles	- Bases des aliments et de la nutrition - Groupes d'aliments - Source de nutriments	30	20		10	60	6
NUD 427	Alimentation : Propriétés nutritionnelles des aliments	- Evolution de la nutrition - Besoins de l'organisme - Apports nutritionnel conseillés	30	20		10	60	6
NUD 437	Nutrition : Processus d'assimilation des aliments et méthodes d'enquête en Nutrition et alimentation	- Nutrition : Processus d'assimilation des aliments - Méthodes d'enquête en nutrition et alimentation	30	20		10	60	6
NUD 447	Education nutritionnelle	-Education nutritionnelle 1 -Education nutritionnelle 2	30	20		10	60	6
NUD 457	Comportement humain	- Théories du comportement humain	30	20		10	60	6
TOTAL SEMESTRE		-	150	100		50	300	30

SEMESTRE 8

Code UE	Intitulé des enseignements	Eléments constitutifs	CM	TD/TP	TP E		
NUD 418	Microbiologie et Sécurité des aliments	- Microbiologie, hygiène et toxicologie alimentaire - Sécurité des aliments	30	20	10	60	6

NUD 428	Physiologie et Pathologies nutritionnelles	- Anatomie et Physiologie - Physiopathologie	30	20	10	60	6
NUD 438	Bioéthique et communication	- Bioéthique et législation - Technique de communication - Langue	30	20	10	60	6
NUD 448	Projet et traitement des données	- Méthodes d'acquisition et de traitement des données - Initiation à la recherche clinique - Projet tutoré	30	20	10	60	6
NUD 458	Stage	- Stage - Mémoire					
TOTAL SEMESTRE		-	150	100	50	300	30

Master II (niveau 5)

Semestre 9

Code UE	Intitulé des enseignements	Eléments constitutifs	CM	TD/TP	TP E	Total	Nombre de Crédits
NUD 519	Toxicologie et pharmacodynamie	-Toxicologie - pharmacodynamie	30	20	10	60	6
NUD 529	endocrinologie et immunologie	-Régulations Endocriniennes et Métaboliques -Nutrition et immunité	30	20	10	60	6
NUT 539	Nutrition 1	-Méthodes d'évaluation des carences -Technologie et analyse des denrées alimentaires	30	20	00	60	6
NUT 549	Nutrition 2	-Nutrition préventive -Pathologies nutritionnelles -Méthodes d'enquête en nutrition et alimentation (épidémiologie nutritionnelle)	30	20	10	60	6
NUD 559	Management et entrepreneuriat	-Stratégie, management et entrepreneuriat -Economie en santé -Initiation au métier de consultant	30	20	10	60	6
TOTAL SEMESTRE			150	100	50	300	30

SEMESTRE 10

Code UE	Intitulé des enseignements	Eléments constitutifs	CM	TD	TP	TP E	Total	Nombre de Crédits
BCH 510	STAGE	-Stage de fin d'étude avec mémoire						30

SPECIALITE : DIETETIQUE

MASTER 1 (NIVEAU 4)

(semestre 7)

Code UE	Intitulé des enseignements	Eléments constitutifs	CM	TD	TP	TP E	Total	Nombre de Crédits
NUD 417	Aliments et valeurs nutritionnelles	- Bases des aliments et de la nutrition - Groupes d'aliments - Source de nutriments	30	20		10	60	6
NUD 427	Alimentation : Propriétés nutritionnelles des aliments	- Evolution de la nutrition - Besoins de l'organisme - Apports nutritionnel conseillés	30	20		10	60	6
NUD 437	Nutrition : Processus d'assimilation des aliments et méthodes d'enquête en Nutrition et alimentation	- Nutrition : Processus d'assimilation des aliments - Méthodes d'enquête en nutrition et alimentation	30	20		10	60	6
NUD 447	Education nutritionnelle	-Education nutritionnelle 1 -Education nutritionnelle 2	30	20		10	60	6
NUD 457	Comportement humain	- Théories du comportement humain	30	20		10	60	6
TOTAL SEMESTRE		-	150	100		50	300	30

SEMESTRE 8

Code UE	Intitulé des enseignements	Eléments constitutifs	CM	TD/TP	TP	total	Nombre de crédits

					E		
NUD 418	Microbiologie et Sécurité des aliments	- Microbiologie, hygiène et toxicologie alimentaire - Sécurité des aliments	30	20	10	60	6
NUD 428	Physiologie et Pathologies nutritionnelles	- Anatomie et Physiologie - Physiopathologie	30	20	10	60	6
NUD 438	Bioéthique et communication	- Bioéthique et législation - Technique de communication - Langue	30	20	10	60	6
NUD 448	Projet et traitement des données	- Méthodes d'acquisition et de traitement des données - Initiation à la recherche clinique - Projet tutoré	30	20	10	60	6
NUD 458	Stage	- Stage - Mémoire					
TOTAL SEMESTRE		-				300	30

MASTER II (NIVEAU 5)

SEMESTRE 9

Code UE	Intitulé des enseignements	Eléments constitutifs	CM	TD/TP	TP E	Total	Nombre de Crédits
NUD 519	Toxicologie et pharmacodynamie	-Toxicologie - pharmacodynamie	30	20	10	60	6
NUD 529	endocrinologie et immunologie	-Régulations Endocriniennes et Métaboliques -Nutrition et immunité					
NUT 539	Diététique 1	--Prescription d'un régime diététique -Techniques culinaires	30	20	60	60	6
NUT 549	Diététique 2	Physiopathologie et diététique des femmes enceintes et nourrissons -Physiopathologie et diététique des enfants -Physiopathologie et diététique des adultes	30	20	10	60	6

NUD 559	Management et entrepreneuriat	-Stratégie, management et entrepreneuriat -Economie en santé -Initiation au métier de consultant	30	20	10	60	6
TOTAL SEMESTRE			150	100	50	300	30

SEMESTRE 10

Code UE	Intitulé des enseignements	Eléments constitutifs	6 mois de stage professionnel					Nombre de Crédits
BCH 510	STAGE	-Stage de fin d'étude avec mémoire						30
								30

DESCRIPTIF DES UNITES D'ENSEIGNEMENTS

NUD 417 : Bases des aliments et de la nutrition

Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Objectifs : Une alimentation équilibrée est primordiale pour un corps en bonne santé. Pour composer les repas de manière optimale, il est indispensable de connaître les grandes catégories d'aliments et les apports conseillés. Les différents groupes d'aliments contribuent en général à des fonctions différentes au sein de l'organisme. A la fin de ce cours l'étudiant doit être capable de classer les aliments en 3 ou 7 catégories, leurs sources et leurs principales fonctions dans l'organisme.

Contenu : Définition des termes : aliment-Alimentation-Nutrition-Nutriments, Notion sur les besoins du corps humain et les apports nutritionnels conseillés,La classification officielle comprend **7 groupes d'aliments** par les diététiciens en fonction de leurs principaux constituants chimiques: viandes, poissons, oeufs ; produits laitiers ; féculents et céréales ; fruits et légumes ; corps gras ; sucre et produits sucrés ; boissons. Néanmoins, on peut tous les regrouper en 3 grandes catégories présentées dans les éléments constitutifs de ce cours
Les différents groupes d'aliments contribuent en général à des fonctions différentes au sein de l'organisme. Sources des différentes catégories d'aliments

NUD 427 : **Alimentation : propriétés nutritionnelles des aliments**

Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Objectifs : L'équilibre nutritionnel est atteint lorsque l'alimentation couvre de façon optimale l'ensemble des besoins nutritionnels de l'organisme. Des recommandations sous forme **d'Apports Nutritionnels Conseillés** (ANC) pour chaque type de nutriment, pour une journée complète peuvent être établies. Ces ANC sont calculés sur la base des besoins nutritionnels moyens d'un groupe d'individus représentatifs de la population. Cela signifie que ce sont des apports moyens sur une période de temps. A la fin de ce cours, l'étudiant doit être capable de connaitre les nutriments indispensables, leurs fonctions et leurs besoins, les facteurs affectant utilisations digestives

Contenu : Rappels sur les notions de nutriments, les besoins nutritionnels et les apports nutritionnels conseillés , Rappels sur les divers aspects de l'Energie dans l'organisme, digestion et notion de coefficient d'Utilisation digestive, notions et concepts sur les aliments fonctionnels,

besoins en Energie et apports conseillés, besoins en protéines et acides aminés et apports conseillés**,** besoin en eau**,** besoins en minéraux et apports conseillés, besoins en Vitamines et apports conseillés**,** besoins en Acides gras Polyinsaturés et apports conseillés

NUD 437 : Nutrition : Processus d'assimilation des aliments et méthodes d'enquête en Nutrition et alimentation
Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Eléments constitutifs : digestion des aliments, absorption et transport des nutriments, contrôle de l'homéostasie.

Objectifs : donner à l'étudiant D'acquérir des compétence concernant la digestion des aliments, l'absorption, le transport des nutriments et le contrôle de homéostasie avec un accent sur les cas de défaillance. A la fin de ce cours, l'étudiant doit être capable de comprendre la prise en charge nutritionnelle d'un organisme en bonne santé ou malade.

Contenu : Rappel anatomie et histologie du système digestif humain, Physiologie de la digestion, digestion des aliments absorption et transport des nutriments, anatomie, histologie et fonction nutritionnelle du foie, les principes de la régulation métabolique. mise en réserve des lipides dans l'organisme, méthodes d'évaluation de la prise alimentaire et de la dépense énergétique, méthodes d'évaluation du statut nutritionnel.

NUD 447 Education nutritionnelle.

Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Eléments constitutifs: Education nutritionnelle 1, Education nutritionnelle 2

Contenu : **Objectif :** Permettre aux étudiants d'opérer le choix des aliments sains en rapport avec les types d'aliments et leur composition afin d'améliorer leur nutrition / habitudes alimentaires ou de prodiguer des conseils nutritionnels.

Contenu

Concepts et terminologies nutritionnels (aliment, nutriment, régime alimentaire, table de composition des aliments, maladies nutritionnelles, malnutrition et éducation nutritionnelle). Les composants nutritifs des aliments et leurs fonctions (glucides, protéines, lipides, éléments minéraux, vitamines et eau). Les composants non nutritifs des aliments. Les besoins en macro et micro nutriments (à différent stade du cycle de vie), les causes/traitements diététiques /prévention de certaines maladies nutritionnelles (PEM, obésité et déficiences en micronutriments).

NUD 457 : Comportement humain.

Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h

Eléments constitutifs : Théories du comportement humain

Objectifs : Ce cours va permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences en vue de faciliter le contact avec les individus dans la cadre des enquêtes nutritionnelles et de la prise en charge nutritionnelle.

Contenu : La modélisation comportementale et émotionnelle d'un individu, Les modèles comportementaux, le système cognitif humain, les émotions, humeurs et tempérament, les sentiments, L'influence de l'environnement, les systèmes multi-agents, les modèles d'agents, les interactions entre agents, modèle d'agent émotionnel.

NUD 418 : Microbiologie et Sécurité des aliments

Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Eléments constitutifs : Microbiologie, hygiène et toxicologie alimentaire

Sécurité des aliments

Objectifs : Ce cours vise à donner à l'étudiant des compétences concernant les contaminants microbiologiques ou non des aliments, les modes de contaminations, les toxines retrouvées dans les aliments ainsi que les pathologies qui y sont associées. L'étudiant doit être capable à l'issu de ce cours de maitriser les mesures pour sécuriser les aliments pendant la conservation, la préparation et la transformation.

Contenu : Les contaminants microbiologiques des aliments , leur cycle de vie, et leurs toxines, les pathologies associées aux contaminations microbiologiques, les substances toxiques naturelles des aliments et leurs effets sur la santé des consommateurs, les autres contaminants alimentaires et leurs effets sur la santé du consommateur, hygiène alimentaire et détoxification des aliments, méthodes de conservation des aliments

NUD 428 : Physiologie et Pathologies nutritionnelles

Crédit: 6

Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Éléments constitutifs : anatomie et physiologie, physiopathologie

Objectifs : Ce cours vise à donner à l'étudiant des connaissances sur le rôle et les conditions de fonctionnement normal et anormal des organes et appareils de l'organisme humain. L'étudiant doit être capable de maîtriser le fonctionnement des différents appareils ou systèmes étudiés, les inter-relations entre ces systèmes ainsi que les mécanismes de régulation et les défaillances.

Contenu

Physiologie et physiopathologie du système nerveux, physiologie cardiaque et vasculaire, physiologie de l'appareil digestif, physiologie de la respiration, physiologie des muscles, physiologie de l'appareil excréteur, les interrelations entre ces systèmes ainsi que les mécanismes de régulation

NUD 438 : Bioéthique et communication
Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h

Objectif : permettre à l'étudiant d'acquérir des connaissances portant sur la législation en matière de bioéthique, de pouvoir lire, écouter, présenter et comprendre des textes scientifiques en anglais ou en français ; de comprendre à l'audition de courtes présentations orales en anglais ou en français, de présenter de manière correcte et cohérente les informations scientifiques en anglais ou en français.

Contenu : définitions de quelques concepts fondamentaux ; droits du malade et devoir du médecin ; déclaration d'Helsinki et révisions successives; éthique de la recherche ; étude de quelques cas pratiques. Bioéthique et recherche, historique, procédure d'obtention de la clairance éthique, notion de consentement éclairé. Développement des aptitudes à la lecture, à la collecte d'information, et à la prise des notes au niveau des textes entiers ou des batteries de textes, ainsi qu'aux capacités de recherche, de compréhension à l'audition et de présentations orales. Vocabulaire, grammaire, compréhension, rédaction**.**

NUD 448 : Projet et traitement des données

Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Eléments constitutif : Méthodes d'acquisition et de traitement des données, Initiation à la recherche clinique, Projet tutoré.
Contenu : méthodes de collectes des données, de traitement des données, de rédaction d'un projet, apprentissage de l'utilisation des logiciels de traitement des données tels que epi info, spss et bien d'autres

NUD 458 : Stage
Objectif : Permettre à l'étudiant de se familiariser avec le monde professionnel et mettre en pratique les enseignements théoriques**.**

NUD 519 : Toxicologie et pharmacodynamie

Crédit: 6

Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Elément constitutif : Toxicologie, phamacocinétique, pharmacodynamique

Objectif : ce cours vise la transmission des compétences en matière de poison ou toxique, les facteurs influençant leur toxicité, les phénomènes de toxicité et les conséquence de la toxicité. Elle vise également la connaissance du système endocrinien et métabolique**.**

Contenu du cours :

Toxicologie :Définition : poison ou toxique, toxicité aiguë, toxicité chronique ;Domaine de la toxicologie ;Types de substances toxiques ; Facteurs influençant la toxicité ;Voies d'exposition aux substances toxiques ; Substances, doses et effets : relation dose-réponse ; Xénobiotique et la toxicité ; Phase de la toxicité : Nature chimique des substances toxiques ; Mécanisme biochimique de la toxicité ; Réponse toxicologique de l'organisme ; Les cas de toxicité systémique : mutagénèse, cancérogénèse, tératogénèse, réactions d'hypersensibilité, etc

NUD 529
Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Elément constitutif : Endocrinologie et immunologie

Objectif : ce cours vise la transmission des compétences en matière d'hormone et des troubles qui y sont associés. Elle vise également la connaissance du système endocrinien et métabolique **ainsi que la relation entre la nutrition et le système immunitaire**

Contenu du cours :

Endocrinologie : Hormone (définition, nature chimique, mécanisme) , Système endocrinien : hypothalamus ; antéhypophyse ; posthypophyse , glande thyroïde , parathyroïde ; pancréas endocrine , corticosurrénale ; médullosurrénale . Régulation métabolique des glucides, lipides et protéines
Immunologie : structure et fonctions des anticorps, rappel sur la nutrition, implication des nutriments dans la synthèse des anticorps, implication des nutriments dans la protection contre des infections spécifiques.
NUT 539 : nutrition 1

Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Eléments constitutif : Méthodes d'évaluation des carences ; Technologie et analyse des denrées alimentaires.

Objectif : Cette enseignement vise la transmission des compétences portant sur les méthodes d'évaluation du statut nutritionnel en général et des carences nutritionnelle en particulier également sur les méthodes d'évaluation en nutriments et des substances non nutritionnelles des denrées alimentaires

Contenu: Notions d'épidémiologie nutritionnelle. Rôle de l'épidémiologie nutritionnelle pour surveiller l'état de santé, pour étudier le rôle des facteurs nutritionnels dans le développement des maladies et pour évaluer et améliorer la qualité des programmes de prévention et des soins. Description et discussion de la collecte des données nutritionnelles ainsi que les divers outils nécessaires pour évaluer les apports nutritionnels. Notions sur les différents devis d'études utilisés en épidémiologie nutritionnelle ainsi que sur les indicateurs pour mesurer l'état de santé. Utilisation des résultats de la recherche en épidémiologie nutritionnelle pour la pratique clinique. Transfert des connaissances issues de l'épidémiologie nutritionnelle en lignes directrices, politiques de santé publique et recommandations nutritionnelles.

Description des méthodes conventionnelles de transformation et d'analyse des denrées alimentaires notamment les méthodes AOAC permettant ainsi une meilleure utilisation et conservation de ces dernières.

NUT 549 : Nutrition 2

Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Eléments constitutifs : Nutrition préventive, Pathologies nutritionnelles, Méthodes d'enquête en nutrition et alimentation.

Objectifs *:* Connaitre la pyramide alimentaire, les besoins nutritionnels, la notion de balance énergétique, les maladies causées par la nutrition, les méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel et la prise en charge de la malnutrition. Décrire les types d'enquêtes épidémiologiques, Rédiger un protocole d'enquête.

Contenu :

Nutrition préventive : Définir la pyramide alimentaire, son rôle et comment la lire ; Définir un profil alimentaire et faire la différence entre les concepts végétalisme et végétarisme Décrire les besoins nutritionnels chez un adultes, de les comparez a ceux d'une femme enceinte et d'un nourrisson, Décrire les dépenses énergétiques d'un adulte ; Définir et donner les valeurs des apports nutritionnelles recommandées et des apport nutritionnels conseillés en eau, macronutriments, vitamines et minéraux ; **épidémiologie nutritionnelle** : Classer et définir les différentes méthodes et paramètre d'évaluation de l'état nutritionnelle d'une personne ; Donner les différents statuts nutritionnels ;Citer et décrire les différents types de dénutritions ;

Pathologies nutritionnelles : définir dénutrition et décrire ses causes, citer les conséquences de la dénutrition ; le lien entre nutrition et pathologies (diabete, hypertension arterielle,cancer etc .) ; donner les différents moyens de prise en charge de la dénutrition, définir et décrire la nutrition entérale et parentérale

NUD 459 : Management et entrepreneuriat

Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Eléments constitutifs : Stratégie, management et entrepreneuriat, Economie en santé, Initiation au métier de consultant

Objectif : A la fin de ce cours, chaque étudiant doit être capable de: Utiliser avec leur sens approprié les concepts suivants : budget, Santé, économie de la santé, budget provisionnel, budget prévisionnel, efficience, comptabilité analytique et comptabilité matière, coût, tarif, prix, système de santé. Définir les différents types de coûts Décrire les acteurs du financement du système de santé des pays développés et en voie de développement Maîtriser l'utilisation des outils de la comptabilité analytique et de la comptabilité matière.

Apprendre à identifier et valider une idée (phase de création), appréhender les enjeux et problématiques du métier de dirigeant d'entreprise (phase de développement) Développer les dites compétences entrepreneuriales. Apprendre à développer l'entreprise en s'appuyant sur les indicateurs d'optimisation du pilotage de l'entreprise, comprendre les enjeux managériaux du dirigeant d'entreprise. Saisir les enjeux liés à la valorisation de l'entreprise en vue de la valorisation et de la cession de l'entreprise

Contenu : La description du système de santé. L'étude des modèles de financement des systèmes de santé dans les pays développés et les pays en développement. Le calcul des différents coûts d'une prestation de soins. La présentationde la comptabilité matière et la comptabilité analytique appliquées au système de santé**.**

Les questions classiques de l'entrepreneur (SARL, SA, SAS ? Quel capital social? ...) ;Le business plan, Les principaux outils de comptabilité financière (structure des coûts, point mort, BFR, TPFF...), Les principaux indicateurs comptables de la performance (Chiffre d'affaires, marge, ROE/ROI ... et leur évolution), Les indicateurs non financiers de la performance, Les méthodes de valorisation d'entreprise (DCF, multiples, comparables boursiers...)

DIE 529 : Diététique 1

Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Eléments constitutifs : Prescription d'un régime diététique, Techniques culinaires.

Objectif : l'étudiant doit au terme de ce cours connaitre les principes de base en nutrition, d'évaluer le profil alimentaire d'une personne, et rechercher des troubles du comportement alimentaire, réaliser une prescription diététique pour les pathologies courantes. D'adapter le conseil nutritionnel (ayant pour objet des changements de comportements concernant l'alimentation et l'activité physique) aux possibilités de la personne.

Il doit connaitre le vocabulaire culinaire, les types de cuissons, la restauration, la préparation et la fabrication

Contenu : Organisation des soins et pratique professionnelle réflexive : raisonnement clinique, interdisciplinarité, qualité des soins. Méthodes d'évaluation du profil alimentaire, méthodes de recherche des troubles du comportement alimentaire, principes généraux des conseils nutritionnels. Prescription de régime pour les cas de pathologies courantes

Le vocabulaire culinaire, la restauration : technologie des produits, mode de conservation, les types de cuissons, les préparations et fabrications : hors-d'œuvre et entrées chaudes et froides, viandes, volailles, légumes, surgelés, produits élaborés et semi-élaborés, entremets et pâtisseries , la notion de gestion de production : pourcentages de perte, grammages, points de contrôle, l'organisation du travail : analyse et planification des tâches, notions de diététique, L'hygiène : contraintes réglementaires et points critiques pour la maîtrise des risques (formation HACCP).

DIE 539 : Diététique 2

Crédit: 6
Volume horaire: CM: 30H; TD/TP: 20H; TPE: 10h
Eléments constitutifs : Physiopathologie et diététique des femmes enceintes et nourrissons, Physiopathologie et diététique des enfants, Physiopathologie et diététique des adultes.

Objectif : Ce cours vise la transmission des compétences portant sur les recommandations de L'OMS en matière supplémentation de la femme enceinte, d'allaitement maternel et de diversification alimentaire chez les nourrissons, les besoins des enfants et adultes . Chez les malades, elle vise une maitrise des troubles physiologiques ainsi que la prescription des régimes correspondant à chaque trouble à titre préventif ou curatif.

Contenu: supplémentation des femmes enceinteS, alimentation du nourrisson, des enfants et des adultes. Prise en charge de la malnutrition par carence**,** Diabètes - Physiopathologie du diabète de l'adulte - Nutrition et diététique du diabète- Prises en charge spécifiques : FIT, pompes à insuline, mesures de glycémie en continu,…- Diabète gestationnel : spécificités- Diabète de l'enfant : spécificités - Atelier culinaire - Applications pratiques : traitements médicamenteux/insulines et recommandations alimentaires - Expérience « Vivre comme un diabétique » Pathologies rénales : - Physiopathologie de l'insuffisance rénale aigue et chronique- Nutrition et traitement conservateur - Nutrition et thérapies d'épuration extra-rénale : hémodialyse, dialyse péritonéale- Lithiases rénales- Transplantation rénale - Syndrome néphrotique *Maladies cardio-vasculaires : - Dyslipidémies- Insuffisance cardiaque- Infarctus du myocarde *Support nutritionnel : nutrition orale, entérale et parentérale.* BPCO : pathologie et diététique thérapeutique.* Mucoviscidose : pathologie et diététique thérapeutique.
VIH : pathologie et diététique thérapeutique.

NUD 520: stage academique.

Objectif : Permettre à l'étudiant de se familiariser avec le monde professionnel et de traiter d'un thème en rapport avec les enseignements théoriques**.**