

# NUTRITION (NUT)

## NUT 1504 Sciences des aliments I (3 crédits)

Définition des caractéristiques des groupes alimentaires, de la composition et de la variété des aliments. Méthode de fabrication, de préparation, de cuisson, de conservation et d'appréciation qualitative des aliments. Études des propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires (glucides, lipides, protéines, fibres, ) ainsi que leurs interactions sous différentes conditions.

**Volet** : Cours magistral

Préalables : CHM 1711, NUT 1704.

## NUT 1524 Sciences des aliments II (3 crédits)

Mise en application des principes théoriques appris dans le cours NUT 1504 Sciences des aliments I. Observation des propriétés physico-chimiques dans la préparation des aliments. Analyse biochimique de la composition des aliments. Travaux de laboratoire.

**Volet** : Cours magistral, Laboratoire

Préalable : NUT 1504.

## NUT 1704 Introduction à la nutrition (3 crédits)

Introduction à la nutrition et initiation à la profession de diététiste. Énergie et nutriments qui composent les aliments. Fonction et utilisation des nutriments et leurs sources alimentaires. Apports nutritionnels recommandés. Lien entre la consommation alimentaire et la santé des individus. Outils d'éducation en nutrition. Dimension sociale, culturelle et psychologique de l'apport alimentaire.

**Volet** : Cours magistral

## NUT 2504 Alimentation des collectivités (3 crédits)

Gestion de la production des repas destinés aux différentes collectivités. Élaboration de menus selon la clientèle, les contraintes administratives et thérapeutiques. Production et élaboration de recettes standardisées. Notions d'hygiène et de salubrité dans le contexte de production pour une collectivité.

**Volet** : Laboratoire, Cours magistral

Préalable : NUT 1704.

## NUT 2511 Stage en gestion des services alimentaires (3 crédits)

Gestion des systèmes dans les services alimentaires avec un accent sur le contrôle des coûts et l'analyse des informations pour faciliter la planification et la prise de décision au niveau opérationnel. Développement des habiletés dans la préparation des rapports financiers, dans l'opération des budgets et dans les diverses applications informatiques utilisées par les superviseurs.

**Volet** : Stage

Préalables : NUT 2504, NUT 2525.

## NUT 2523 Nutrition communautaire I (3 crédits)

Introduction au rôle de la nutrition aux niveaux local, national et international. L'éducation nutritionnelle, les habitudes alimentaires, les diverses méthodes d'analyse nutritionnelle et les sujets à la mode en nutrition communautaire sont des thèmes discutés.

**Volet** : Cours magistral

Préalable : NUT 3703.

## NUT 2524 Gestion des services alimentaires I (3 crédits)

Gestion des systèmes dans les services alimentaires avec un accent sur le contrôle des coûts et l'analyse de l'information pour faciliter la planification et la prise de décision au niveau opérationnel. Développement des habiletés dans la préparation de rapports financiers, dans l'opération des budgets et dans les diverses applications informatiques utilisées par les superviseurs.

**Volet** : Cours magistral

Préalable : NUT 1704.

## NUT 2525 Gestion des services alimentaires II (3 crédits)

Discussions des principes, des opérations, des services alimentaires et de la gestion dans les institutions de santé et autres institutions. Examen particulier des tâches administratives : gestion des inventaires, des ressources financières et matérielles, les achats et les contrats, l'embauche et la formation du personnel, la négociation d'ententes syndicales, les programmes tels que la santé et sécurité, SIMDUT, ARMPC et l'assurance qualité.

**Volet** : Cours magistral

Préalable : NUT 2524.

## NUT 2721 Nutrition et métabolisme (3 crédits)

Approfondissement du métabolisme des macronutriments (protéines, glucides et lipides) et des micronutriments (vitamines, minéraux et oligo-éléments). Physiologie de la digestion et l'absorption des nutriments. Symptômes de carences et de toxicité.

**Volet** : Cours magistral

Préalables : CHM 2523, NUT 2733.

## NUT 2733 Biochimie nutritionnelle (3 crédits)

Lien entre les différents processus biochimiques et la nutrition. Principaux processus de biochimie nutritionnelle fondamentaux impliqués dans le fonctionnement de la cellule ainsi que leurs rôles dans les différents métabolismes. Structure des protéines, des glucides, des lipides, des vitamines et des minéraux. Structure et fonctions des acides nucléiques (ADN et ARN). Notions de base en cinétique des enzymes et métabolisme intermédiaire.

**Volet** : Groupe de discussion, Cours magistral

Préalables : BIO 1540, CHM 1721, NUT 1504. CHM 2520 est concomitant à NUT 2733. Les cours NUT 2733, BCH 2733 ne peuvent être combinés pour l'obtention de crédits.

## NUT 3502 Nutrition clinique 1 (3 crédits)

Approche nutritionnelle et recommandations alimentaires relatives aux maladies et désordres du système digestif (affections dentaires, troubles oro-pharyngés et de l'oesophage, ulcères gastroduodénaux, maladies inflammatoires de l'intestin, etc.), désordres nutritionnels et endocriniens (contrôle du poids, diabète, hypoglycémie, ostéoporose, etc).

**Volet** : Cours magistral

Préalables : ANP 1505, ANP 1506, ANP 1507, NUT 2721.

## NUT 3503 Nutrition communautaire II (3 crédits)

Planification, mise en oeuvre et évaluation d'un programme de nutrition communautaire. Les étudiants seront guidés dans toutes les étapes d'un projet de nutrition communautaire de la demande de financement à l'évaluation. Les volets tant théoriques que pratiques seront couverts.

**Volet** : Cours magistral

Préalable : NUT 2523.

**NUT 3504 Introduction à la recherche en nutrition (3 crédits)**

Introduction au processus et à l'analyse critique de la recherche en nutrition. Initiation aux thématiques associées telles la problématique de recherche, l'hypothèse de travail, l'éthique, les types de devis et la collecte de données. Élaboration d'un projet de recherche en nutrition.

**Volet :** Cours magistral

Préalable : NUT 2721.

**NUT 3522 Nutrition clinique II (3 crédits)**

Approche nutritionnelle et recommandations alimentaires relatives aux maladies cardiovasculaires (dyslipidémies, hypertension), maladies rénales, stress métaboliques (chirurgies, brûlures), maladie néoplasique, allergies alimentaires, troubles innés du métabolisme. Apprentissage des méthodes de soutien nutritionnel (nutrition entérale et parentérale). Alimentation destinée aux prématurés et nourrissons de faible poids et aux enfants qui présentent un retard staturo-pondéral.

**Volet :** Cours magistral

Préalables : ANP 1505, ANP 1506, ANP 1507, NUT 2721

**NUT 3702 Évaluation nutritionnelle (3 crédits)**

Méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel des individus (mesures anthropométriques, biochimiques, cliniques et diététiques). Emploi d'outils de base d'évaluation des apports nutritionnels. Analyse des apports alimentaires avec l'aide de divers logiciels et tables de composition des aliments. Comparaison de l'état, de l'apport et des besoins nutritionnels aux valeurs de référence afin d'établir des recommandations individuelles.

**Volet :** Laboratoire, Cours magistral

Préalables : NUT 2721, NUT 3703.

**NUT 3703 Nutrition à travers le cycle de la vie (3 crédits)**

Rôle de la nutrition sur l'état et les besoins nutritionnels des individus au cours des différents stades de la vie (grossesse et allaitement, enfance, adolescence, âge adulte et troisième âge). Étude des facteurs nutritionnels qui influencent la croissance, le développement et le vieillissement, ainsi que des recommandations nutritionnelles et stratégies d'intervention associées à chaque stade.

**Volet :** Cours magistral

Préalable : NUT 2733. NUT 2721 est concomitant à NUT 3703.

**NUT 3705 Introduction à la nutriginomique (3 crédits)**

Initiation aux concepts de la nutriginomique; soit l'effet des nutriments sur l'expression des gènes et l'impact des variations génétiques sur la réponse à l'alimentation. Application de la nutriginomique dans le maintien de la santé et la prévention des désordres métaboliques et maladies chroniques. Étude des différents types de variations génétiques et technologies associées à l'étude du génome humain. Recommandations nutritionnelles ciblées allant de l'individu à la population.

**Volet :** Cours magistral

Préalable : NUT 2733.

**NUT 3721 Counseling en nutrition sportive (3 crédits)**

Étude du métabolisme et de la physiologie de l'exercice. Stratégies nutritionnelles (alimentation et hydratation avant, pendant et après un entraînement ou la compétition) pour améliorer la performance du sportif en fonction de son âge et de ses besoins spéciaux (végétarisme et maladies chroniques). Sensibilisation aux déficiences nutritionnelles et désordres alimentaires associés à la pratique de l'exercice de haut niveau. Vue d'ensemble des principaux suppléments destinés aux sportifs.

**Volet :** Cours magistral

Préalable : NUT 2721.

**NUT 3722 Lectures dirigées en nutrition (3 crédits)**

Examen et analyse de divers thèmes en lien avec la santé et la nutrition. Des sujets peuvent être proposés par les étudiants et le contenu peut être adapté à leurs besoins spécifiques.

**Volet :** Cours magistral

Préalable : 24 crédits universitaires.

**NUT 3725 Sécurité alimentaire et nutrition d'urgence (3 crédits)**

Les problématiques de la faim, de la faim inapparente et de la sécurité alimentaire chez les groupes vulnérables dans un contexte local et international sont revues dans ce cours. Les situations d'urgence en nutrition et les méthodes développées pour remédier aux situations de crise sont étudiées et des exemples pratiques sont abordés.

**Volet :** Cours magistral

Préalable : NUT 2523.

**NUT 4501 Recherche en nutrition (3 crédits)**

Réalisation d'un projet d'équipe de recherche en nutrition sous la supervision du professeur. Ce projet est élaboré dans le cadre du cours d'introduction à la recherche en nutrition. Initiation à l'analyse statistique, l'interprétation et la communication de résultats de recherche.

**Volet :** Cours magistral

Préalable : NUT 3504.

**NUT 4502 Nutrition clinique III (3 crédits)**

Étude de cas et travaux pratiques reliés aux désordres et maladies d'ordre nutritionnel étudiés. Élaboration de plans d'intervention nutritionnelle. Méthode de rédaction d'une note au dossier (SOAP). Utilisation des régimes thérapeutiques et analyse de produits diététiques spéciaux.

**Volet :** Cours magistral

Préalables : NUT 3502, NUT 3522, NUT 3702.

**NUT 4507 Aliments, santé et nutraceutiques (3 crédits)**

Étude des sciences fondamentales des nutraceutiques et aliments fonctionnels ainsi que la relation entre santé et nutrition. Analyse de l'origine et de la composition chimique des nutraceutiques et de leur activité physiologique sur les systèmes vitaux. Aliments génétiquement modifiés, aliments biologiques, aspects toxicologiques et exigences réglementaires.

**Volet :** Cours magistral

Préalable : NUT 2721.

**NUT 4531 Stage en nutrition communautaire (3 crédits)**

Application pratique des concepts et principes de nutrition en milieux communautaires. Promotion de la santé nutritionnelle et prévention des maladies dans diverses communautés. Participation à des programmes et services communautaires en matière d'alimentation et de nutrition. Évaluation : Satisfaisant ou Non-satisfaisant.

**Volet :** Stage

**NUT 4535 Stages en milieux variés (3 crédits)**

Formation pratique dans un environnement où la diététiste exerce ses fonctions (ex. soins à domicile, recherche, industries, centres de santé familiale, centres de soins de longue durée, cliniques privées, etc.).

**Volet :** Stage

**NUT 4633 Stage en nutrition clinique (6 crédits)**

Interventions nutritionnelles auprès de patients hospitalisés souffrant de maladies et désordres d'ordre nutritionnel. Élaboration et mise en application d'un plan de traitement nutritionnel et suivi du patient. Interaction avec les autres professionnels de la santé. Évaluation : Satisfaisant ou Non-satisfaisant.

**Volet :** Stage

**NUT 46331 Stage en nutrition clinique (Partie 1 de 2)**

Interventions nutritionnelles auprès de patients hospitalisés souffrant de maladies et désordres d'ordre nutritionnel. Élaboration et mise en application d'un plan de traitement nutritionnel et suivi du patient.

Interaction avec les autres professionnels de la santé. Évaluation : Satisfaisant ou Non-satisfaisant. (Partie 1 de 2)

**Volet :** Stage

**NUT 46332 Stage en nutrition clinique (Partie 2 de 2) (6 crédits)**

Interventions nutritionnelles auprès de patients hospitalisés souffrant de maladies et désordres d'ordre nutritionnel. Élaboration et mise en application d'un plan de traitement nutritionnel et suivi du patient.

Interaction avec les autres professionnels de la santé. Évaluation : Satisfaisant ou Non-satisfaisant. (Partie 2 de 2)

**Volet :** Stage

Préalable: NUT 46331

**NUT 4711 Initiation aux milieux cliniques (3 crédits)**

Initiation à la lecture des dossiers médicaux et rédaction de notes aux dossiers. Familiarisation avec la terminologie et abréviations médicales. Responsabilités professionnelles des diététistes, éthique, jurisprudence et qualité des soins. Activités d'intégration et observation.

**Volet :** Cours magistral

NUT 4502 is corequisite to NUT 4711

**NUT 4723 Nutrition internationale (3 crédits)**

L'exploration des modes d'alimentation au niveau international et l'impact épidémiologique sur la maladie. Conscientisation aux déficiences nutritionnelles encore existantes dans notre monde moderne et leur impact sur la survie.

**Volet :** Cours magistral

Préalable : NUT 3503.