

# BACCALAURÉAT SPÉCIALISÉ EN SCIENCES DES ALIMENTS ET DE LA NUTRITION – DIÉTÉTIQUE

## Survol

- Les aliments que nous consommons sont essentiels au maintien de la santé des individus et des populations. Les étudiants du Baccalauréat spécialisé en sciences des aliments et de la nutrition auront une connaissance approfondie des sciences qui sous-tendent la production, la consommation et le métabolisme des aliments, ainsi que leurs effets sur la santé, la prévention et le traitement des maladies.
- Les étudiants peuvent choisir de se spécialiser en diététique en choisissant cette formation qui s'offre seulement en français à des étudiants bilingues. Cette formation unique en son genre en Ontario est d'une durée totale de quatre ans, incluant un volet de formation pratique sous forme de stages. Cette option offre l'opportunité de participer activement à des projets d'apprentissage expérientiel. Plusieurs cours dans des domaines de pointe, ainsi que des possibilités de stages en recherche, en institutions publiques, en milieux communautaires, ou cliniques sont intégrés au curriculum.
- La formation en diététique est offerte dans un milieu d'apprentissage stimulant par un corps professoral dynamique et actif en recherche qui visent à solutionner les multiples défis auxquels sont confrontés les individus et les sociétés en matière d'alimentation et de nutrition. Les sujets étudiés comprennent notamment la malnutrition ici et ailleurs dans le monde, l'augmentation constante de l'obésité, du diabète et de l'hypertension, le vieillissement des populations, les risques de contamination des aliments et la nature complexe de la gestion des services alimentaires. Ce programme de formation en diététique est agréé par le Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition (PFPN) et prépare les étudiants pour l'admission à un organisme provincial de réglementation en diététique. Dès l'obtention de leur diplôme, les étudiants de cette option du programme sont éligibles à l'examen d'admission à la profession de diététiste au Canada.

NOTE : Les cours du Baccalauréat spécialisé en sciences des aliments et de la nutrition – diététique ne sont offerts qu'en français, mais les stages peuvent avoir lieu dans un environnement français, anglais ou bilingue. Par conséquent, les étudiants inscrits dans cette option doivent avoir une excellente connaissance du français et de l'anglais parlé et écrit.

## Vision

L'innovation en nutrition et en alimentation est essentielle à la santé et au bien-être à l'échelle mondiale. Nos programmes visent à créer et à mobiliser des connaissances de pointe en matière d'alimentation et de nutrition pour favoriser des modes de vie sains.

## Mission

Former les chefs de file professionnels de demain en sciences des aliments et de la nutrition dans un environnement bilingue.

## Exigences du programme

Les cours du Baccalauréat spécialisé en sciences des aliments et de la nutrition – diététique ne sont offerts qu'en français, mais les stages peuvent avoir lieu dans un environnement français, anglais ou bilingue. Par conséquent, les étudiants inscrits dans cette option doivent avoir une excellente connaissance du français et de l'anglais parlé et écrit.

La note de passage pour tous les cours de nutrition (NUT) est C+.

Les exigences de ce programme ont été modifiées. Les exigences antérieures peuvent être consultées dans les annuaires 2022-2023 (<http://catalogue.uottawa.ca/fr/archives/>).

### Cours obligatoires de niveau 1000

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| ANP 1511 | Principes d'anatomie et de physiologie humaines I    | 3 crédits |
| ANP 1515 | Principes d'anatomie et de physiologie humaines II   | 3 crédits |
| BIO 1540 | Introduction à la biologie cellulaire et moléculaire | 3 crédits |
| CHM 1711 | Principes de chimie                                  | 3 crédits |
| CHM 1721 | Chimie organique I                                   | 3 crédits |
| FRA 1710 | Analyse, écriture et argumentation I                 | 3 crédits |
| NUT 1504 | Sciences des aliments I                              | 3 crédits |
| NUT 1524 | Sciences des aliments II                             | 3 crédits |
| NUT 1704 | Introduction à la nutrition                          | 3 crédits |
| PSY 1502 | Introduction à la psychologie : applications         | 3 crédits |

### Cours obligatoires de niveau 2000

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| CHM 2520 | Chimie organique II                                     | 3 crédits |
| HSS 2502 | Communication et santé                                  | 3 crédits |
| NUT 2503 | Techniques de laboratoire en sciences des aliments      | 3 crédits |
| NUT 2510 | Gestion des services et des entreprises alimentaires I  | 3 crédits |
| NUT 2525 | Gestion des services et des entreprises alimentaires II | 3 crédits |
| NUT 2701 | Nutrition à travers le cycle de la vie                  | 3 crédits |
| NUT 2704 | Recherche en sciences des aliments et de la nutrition I | 3 crédits |
| NUT 2721 | Nutrition et métabolisme                                | 3 crédits |
| NUT 2733 | Biochimie nutritionnelle                                | 3 crédits |

### Cours obligatoires de niveau 3000

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| NUT 3501 | Nutrition publique et santé des populations I            | 3 crédits |
| NUT 3502 | Nutrition clinique I                                     | 3 crédits |
| NUT 3503 | Nutrition publique et santé des populations II           | 3 crédits |
| NUT 3506 | Alimentation des collectivités                           | 3 crédits |
| NUT 3507 | Microbiologie alimentaire                                | 3 crédits |
| NUT 3508 | Nutrition, gériatrie et santé                            | 3 crédits |
| NUT 3509 | Recherche en sciences des aliments et de la nutrition II | 3 crédits |
| NUT 3511 | Stage en gestion des services alimentaires               | 3 crédits |
| NUT 3522 | Nutrition clinique II                                    | 3 crédits |
| NUT 3702 | Évaluation nutritionnelle                                | 3 crédits |

### Cours obligatoires de niveau 4000

|          |                        |           |
|----------|------------------------|-----------|
| NUT 4502 | Nutrition clinique III | 3 crédits |
|----------|------------------------|-----------|

*Vous consultez la version 2023-2024 du catalogue.*

|  |   |             |
|--|---|-------------|
| NUT 4503   | Nutrition pédiatrique                                   | 3 crédits   |
| NUT 4507   | Aliments, santé et nutraceutiques                       | 3 crédits   |
| NUT 4531   | Stage en nutrition publique et en santé des populations | 3 crédits   |
| NUT 4535   | Stages en milieux variés                                | 3 crédits   |
| NUT 4633   | Stage en nutrition clinique                             | 6 crédits   |
| NUT 4711   | Initiation aux milieux cliniques                        | 3 crédits   |
| 6 crédits de cours parmi la liste des cours optionnels |   | 6 crédits   |
| 3 crédits de cours au choix                            |   | 3 crédits   |
| Total :  |   | 120 crédits |

## Liste des cours optionnels

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| NUT 1550 | Psychologie de l'alimentation                 | 3 crédits |
| NUT 2731 | Glucides alimentaires                         | 3 crédits |
| NUT 3530 | Micronutriments et composés phytochimiques    | 3 crédits |
| NUT 3531 | Lipides alimentaires                          | 3 crédits |
| NUT 3532 | Protéines alimentaires                        | 3 crédits |
| NUT 3705 | Introduction à la génomique nutritionnelle    | 3 crédits |
| NUT 3721 | Counseling en nutrition sportive              | 3 crédits |
| NUT 3725 | Sécurité alimentaire et nutrition d'urgence   | 3 crédits |
| NUT 4530 | Nutrition, comportement et santé mentale      | 3 crédits |
| NUT 4532 | Alimentation, microbiote et santé intestinale | 3 crédits |
| NUT 4541 | Biophysiques des produits alimentaires        | 3 crédits |