



UE2 NUSADS-profil PROFESSIONNEL-Nutrition Sûre et Saine pour une Santé Durable



Niveau d'étude
BAC +5



ECTS
4 crédits



Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement

Présentation

Description

L'objectif de cet enseignement est d'aborder les différentes composantes économiques, sociales environnementales et de santé publique de l'alimentation. En effet, la France est confrontée à divers défis multiples : économique, avec un enjeu d'autonomie alimentaire ; économique et social avec un vieillissement de la population et de la population agricole en particulier ; environnemental, car l'agriculture et l'alimentation constituent une source non négligeable de gaz à effet de serre et de pollutions diffuses ; de santé publique, avec un taux d'obésité et de maladies métaboliques à un niveau historiquement élevé, et à des modes de production agricole qui ont contribué à l'émergence de nouvelles préoccupations liées aux contaminants chimiques.

Cet enseignement a également pour but de faire mieux connaître les effets du vieillissement pour agir précocement et efficacement. En effet, Les malades âgés et fragiles, à risque élevé de dépendance ou dépendants, sont de plus en plus nombreux. Cette formation présente les stratégies d'évaluation et de prise en soins de ces patients afin d'améliorer leur état de santé par des interventions nutritionnelles et thérapeutiques adaptées.

Programme :

Cours magistraux (50h)

Partie A- Nutrition Saine et Durable (NSD) (34h CM)

Risques émergents et sécurité alimentaire

Technologie alimentaire et évaluation des risques

Relation environnement/santé/nutrition

Contaminants alimentaires et santé

Ressources halieutiques et santé



Compléments alimentaires et aliments enrichis

Novel foods : aliments du futur, freins et leviers

Transition alimentaire

Partie B- Nutrition et vieillissement (NuV) (16h CM)

Nutrition : modification avec l'âge

Causes et conséquences de la dénutrition chez la personne âgée

Besoins nutritionnels de la personne âgée

Relevés alimentaires

Ostéoporose – maladie d'Alzheimer et troubles nutritionnels

Alimentation et pathologies cancéreuses au cours du vieillissement

Chûtes au cours de l'avancée en âge

Objectifs

Maîtriser et mobiliser les concepts fondamentaux de biologie/physiologie animale

Analyser et interpréter des données scientifiques en français et en anglais

Appliquer les concepts théoriques en biologie / physiologie animale

Obtenir et analyser des résultats expérimentaux pour tirer des conclusions

Utiliser des ressources internes et externes pour identifier des espèces végétales et animales

Développer son esprit critique

S'autoévaluer par des quizz à la fin de chaque chapitre.

Repérer et/ou assurer la prise en soins nutritionnelle de la dénutrition chez la personne âgée et les modifications liées à l'âge avec des adaptations du comportement alimentaire

Savoir adapter des besoins nutritionnels en fonction de l'âge

Savoir établir des conseils nutritionnels permettant de prévenir des co-morbidités liées à l'âge



Liste des enseignements

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
PRO-Nutrition et vieillissement	Matière		16h				2 crédits
PRO-Technologie alimentaire et évaluation des risques	Matière		34h				2 crédits

Infos pratiques

Campus

➤ [Campus de Dijon](#)