

► Information générale

Cours	
<b>Titre</b>	Fondements de l'état nutritionnel
<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Sigle</b>	NUT 1036
<b>Site StudiUM</b>	Page Studium du cours
<b>Faculté / École / Département</b>	Médecine / Nutrition
<b>Trimestre</b>	Automne
<b>Année</b>	2023
<b>Type de formation</b>	En présentiel
<b>Déroulement du cours</b>	<p>Cours magistral interactif et séances de laboratoire</p> <p>Horaire : Théorie : Mardi 8h30-10h30, du 5 septembre au 14 décembre 2023 Local 2208 Pav. Liliane Stewart</p> <p>Laboratoire : Jeudi 12h30-14h30*, du 7 septembre au 7 décembre 2023 Local 2208 Pav. Liliane Stewart <i>* Les jeudis 7, 21 et 28 septembre, le cours sera entre 12h30 et 15h30 (heure selon le numéro d'équipe, pour une durée d'une heure), au Labo 1059</i></p> <p>Travaux pratiques : Vendredi le 13 ou le 27 octobre 2023</p>
<b>Charge de travail hebdomadaire</b>	Lire les notes de cours, assister aux cours et laboratoire, participer à la discussion active, et préparer les travaux pratiques et l'examen final.

Enseignant(e)	
<b>Nom et titre</b>	<p>Véronique Gingras, Dt.P., PhD, Professeure adjointe, responsable du cours</p> <p>Geneviève Mailhot, Dt.P., PhD, Professeure titulaire</p> <p>Ève Crépeau, Dt.P., MSc, Nutritionniste du sport</p> <p>Audrey Nantel, étudiante MSc, auxiliaire d'enseignement</p> <p>Jasmine Keurentjes, étudiante MSc, auxiliaire d'enseignement</p> <p>Catherine Savard, étudiante MSc, auxiliaire d'enseignement</p>
<b>Coordonnées</b>	<p><a href="mailto:veronique.gingras@umontreal.ca">veronique.gingras@umontreal.ca</a></p> <p><a href="mailto:genevieve.mailhot@umontreal.ca">genevieve.mailhot@umontreal.ca</a></p> <p><a href="mailto:eve.crepeau@umontreal.ca">eve.crepeau@umontreal.ca</a></p> <p><a href="mailto:audrey.nantel@umontreal.ca">audrey.nantel@umontreal.ca</a></p> <p><a href="mailto:jasmine.keurentjes@umontreal.ca">jasmine.keurentjes@umontreal.ca</a></p> <p><a href="mailto:catherine.savard.1@umontreal.ca">catherine.savard.1@umontreal.ca</a></p>
<b>Disponibilités</b>	Après les cours, sur rendez-vous, ou par courriel

Description du cours	
<b>Description simple</b>	Aliments : caractéristiques, disponibilité, teneur en nutriments et bases de données sur leur composition. Étiquetage. Besoins nutritionnels. Mesure de l'état nutritionnel. Lignes directrices en alimentation.
<b>Description détaillée</b>	<p>Ce cours obligatoire de 3 crédits, s'adresse aux étudiants du programme de premier cycle en nutrition et s'intègre dans la première année du cursus académique du baccalauréat.</p> <p>Ce cours vise à développer des connaissances et des compétences en alimentation, en nutrition humaine, et en évaluation nutritionnelle et en processus de soins en nutrition qui seront réinvesties dans les cours de nutrition clinique, de nutrition fondamentale et de nutrition appliquée (étapes de vie, mesures de l'état nutritionnel, soutien nutritionnel, etc.), de même que dans les consultations nutritionnelles et les stages.</p> <p>Afin de permettre l'intégration des concepts du cours, différentes méthodes pédagogiques interactives sont prévues : exposés magistraux, labo, et travaux pratiques en groupe et individuels.</p>
<b>Place du cours dans le programme</b>	Cours de première année, 1 <sup>er</sup> trimestre.

## ► Apprentissages visés

### Intentions pédagogiques

Le cours s'inscrit dans une approche par compétences. Conformément au référentiel de compétences proposé par le *Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition* et retenu par le Département de nutrition, il vise le développement des compétences suivantes :

#### **C.1. Agir avec professionnalisme et éthique**

- 1.1 Apprécier et appliquer les exigences règlementaires, organisationnelles et professionnelles (S)
- 1.2 Reconnaître son niveau de connaissances et d'aptitudes professionnelles (S)
- 1.8 Utiliser la technologie pour appuyer sa pratique (SC)

#### **C.2. Communiquer à l'oral et par écrit**

- 2.2 Appliquer les techniques de communication appropriées (SC)
- 2.4 Organiser la communication de façon structurée et logique (SC)

#### **C.4. Offrir des soins nutritionnels**

- 4.0 Démontrer ses connaissances relatives aux soins nutritionnels (S-SC)
- 4.1 Utiliser les stratégies de dépistage de risque nutritionnel appropriées (S)
- 4.2 Évaluer les besoins nutritionnels (SC)
- 4.3 Déterminer les objectifs de soins en nutrition et planifier l'intervention nutritionnelle (S)

### Objectifs d'apprentissage

Acquérir les connaissances essentielles sur la classification, les propriétés, les sources, et les recommandations de macro et micronutriments, les besoins nutritionnels, le guide alimentaire Canadien et la mesure de l'état nutritionnel d'un individu afin de développer les compétences nécessaires pour offrir des soins nutritionnels en pratique clinique.

► **Calendrier**

Séances	Contenus	Activités	Lectures et travaux	Laboratoires
5 septembre	<b>Introduction</b> <b>Le processus de soins en nutrition (PSN) – première partie</b> <b>Les tables de composition des aliments et autres outils (FCÉN)</b>	Exposé magistral et interactif, lectures	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	Laboratoire : le jeudi de cette semaine Utilisation du fichier canadien sur les éléments nutritifs ; exercices pratiques ( <a href="#">Labo 1059</a> ) <a href="#">12h30 Équipes A à H</a> <a href="#">13h30 Équipes I à P</a> <a href="#">14h30 Équipes Q à X</a>
12 septembre	<b>Les besoins nutritionnels et ANREF</b>	Exposé magistral et interactif, lectures Geneviève Mailhot	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	Laboratoire : le jeudi de cette semaine Suite théorie + exercices pratiques Geneviève Mailhot <b>Présentation du travail pour le Rapport 1</b>
19 septembre	<b>Les glucides : classification, propriétés, sources, recommandations (partie 1)</b> <b>Présentation du travail pour le Rapport 2</b>	Exposé magistral et interactif, lectures Véronique Gingras	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	Laboratoire : le jeudi de cette semaine Utilisation du logiciel Alimenthèque ; Analyse d'une recette ( <a href="#">Labo 1059</a> ) <a href="#">12h30 Équipes I à P</a> <a href="#">13h30 Équipes Q à X</a> <a href="#">14h30 Équipes A à H</a>
26 septembre	<b>Les glucides : classification, propriétés, sources, recommandations (partie 2)</b> <b>Les lipides : classification, propriétés, sources, recommandations (partie 1)</b>	Exposé magistral et interactif, lectures Véronique Gingras	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	Laboratoire : le jeudi de cette semaine Utilisation du logiciel Alimenthèque ; Analyse d'apports quotidiens ( <a href="#">Labo 1059</a> ) <a href="#">12h30 Équipes Q à X</a> <a href="#">13h30 Équipes A à H</a> <a href="#">14h30 Équipes I à P</a> <b>Remettre rapport 1</b> (par équipe)
3 octobre	<b>Les lipides : classification, propriétés, sources, recommandations (partie 2)</b>	Exposé magistral et interactif, lectures Véronique Gingras	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	Laboratoire : le jeudi de cette semaine Cartographie des connaissances - Portfolio

10 octobre	<b>La composition du corps humain</b> <b>Les mesures anthropométriques</b> <b>La prévalence de la malnutrition et de l'obésité au Canada</b>	Exposé magistral et interactif, lectures Ève Crépeau	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	Laboratoire : le jeudi de cette semaine <b>12h30 Suite du cours du mardi (Ève)</b> <a href="#">13h30 Retour sur le Rapport 1 (Geneviève Mailhot)</a> <b>Remettre rapport 2</b> (par équipe)
24 octobre	<b>Les protéines : classification, propriétés, sources, recommandations (Partie 1)</b>	Exposé magistral et interactif, lectures Véronique Gingras	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	Laboratoire : le jeudi de cette semaine <a href="#">Exercices récapitulatifs glucides + lipides</a>
31 octobre	<b>Les protéines : classification, propriétés, sources, recommandations (Partie 2)</b> <b>Les composés phytochimiques et autres composés biologiquement actifs</b>	Exposé magistral et interactif, lectures Véronique Gingras	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	Laboratoire : le jeudi de cette semaine <a href="#">Exercices récapitulatifs protéines</a> <a href="#">Cas pratiques</a>
7 novembre	<b>Les vitamines, les minéraux et l'eau : classification, propriétés, sources, recommandations</b>	Exposé magistral et interactif, lectures Véronique Gingras	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	<b>Examen Intra (Contenu des cours 1 à 6)</b>
14 novembre	<b>Le guide alimentaire canadien: lignes directrices,</b> <b>Présentation du travail pour le Rapport 4</b>	Exposé magistral et interactif, lectures Véronique Gingras	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	Laboratoire : le jeudi de cette semaine Suite théorie : <b>La tendance de consommation (Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESSC)</b> <a href="#">Remettre rapport 3</a> (individuel)
21 novembre	<b>L'étiquetage et l'allégation nutritionnelle</b>	Cours en ligne de Santé Canada (non en présentiel)	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	Laboratoire : le jeudi de cette semaine (cours non en présentiel) <a href="#">Remise de la preuve de complétion du cours de Santé Canada sur l'étiquetage</a> (individuel)
28 novembre	<b>Les mesures de la consommation alimentaire : approches, limites et applications</b>	Exposé magistral et interactif, lectures Véronique Gingras	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	Laboratoire : le jeudi de cette semaine <a href="#">Retour sur le rapport 3 (Ève)</a> <b>Remettre rapport 4</b> (par équipe)

5 décembre	<b>Application technologique « apps » pour mesurer l'apport alimentaire</b> <b>Le processus de soins en nutrition (PSN) – Intégration</b>	Exposé magistral et interactif, lectures Véronique Gingras	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	Laboratoire : le jeudi de cette semaine <a href="#">Exercices pratiques – Mesures de la consommation alimentaire</a>
12 décembre	<b>Révision – Questions</b> <a href="#">Retour sur le rapport 4</a> <a href="#">Remettre Cartographie des connaissances</a>	Véronique Gingras	Notes de cours et lectures disponibles sur StudiUM	<b>Examen final : le jeudi de cette semaine</b> (Contenu des cours 7 à 13)

**Attention !** Exceptionnellement, l'enseignant(e) peut apporter des modifications aux dates des évaluations. Le cas échéant, l'enseignant(e) doit obtenir l'appui de la majorité des étudiant(e)s de sa classe. Veuillez vous référer à l'[article 4.8 du Règlement des études de premier cycle](#) et à l'[article 28 du Règlement pédagogique de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#).

## ► Évaluations

Dates	Activités	Critères d'évaluation	Pondérations
28 septembre	<b>Rapports de laboratoire et autres</b> <b>Rapport 1</b> : Évaluation de l'alimentation habituelle et l'apport en énergie, en macronutriments et en micronutriments	Selon grille de correction	7%
12 octobre	<b>Rapport 2</b> : Poids, volume, abréviations et Fichier canadien sur les éléments nutritifs		7%
9 novembre	<b>Preuve de complétion du cours sur l'étiquetage nutritionnel</b>		3%
16 novembre	<b>Rapport 3</b> : Mesures anthropométriques d'un(e) collègue		15%
30 novembre	<b>Rapport 4</b> : Guide alimentaire canadien et évaluation d'un menu		7%
12 décembre	<b>Cartographie des connaissances</b> <b>Participation Labos du 7, 21 et 28 septembre)</b>	Points de participation	8% 3%
	<b>Examens (choix multiples / vrai ou faux)</b>		
9 novembre	Examen intra	Matière des cours 1 à 6	25%
14 décembre	Examen final	Matière des cours 7 à 13	25%

**Attention !** Exceptionnellement, l'enseignant(e) peut apporter des modifications à la pondération relative des évaluations. Le cas échéant, l'enseignant(e) doit obtenir l'appui de la majorité des étudiant(e)s de sa classe. Veuillez vous référer à l'[article 4.8 du Règlement des études de premier cycle](#) et à l'[article 28 du Règlement pédagogique de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#).

Consignes et règles pour les évaluations	
<b>Absence à une évaluation</b>	Si vous êtes absent à un examen, vous devez obligatoirement motiver votre absence, et ce, le plus tôt possible par téléphone ou par courriel à la TGDE du 1 <sup>er</sup> cycle au 514 343-6111 #25218 ou <a href="mailto:1ercycle@mdnut.umontreal.ca">1ercycle@mdnut.umontreal.ca</a> . Vous devez ensuite remettre les pièces justificatives par courriel à la TGDE du 1 <sup>er</sup> cycle dans les 7 jours suivant l'absence. Les articles 9.7 et 9.9 du <a href="#">Règlement pédagogique des études de 1<sup>er</sup> cycle</a> précisent les informations.
<b>Dépôts des travaux</b>	Les rapports de laboratoire doivent être soumis via StudiUM à l'onglet respectif à la date limite avant 12h30. Vos questions pour les Rapports peuvent être soumises à Catherine Savard ( <a href="mailto:catherine.savard.1@umontreal.ca">catherine.savard.1@umontreal.ca</a> ) pour les rapports 1 et 2, à Jasmine Keurentjes ( <a href="mailto:jasmine.keurentjes@umontreal.ca">jasmine.keurentjes@umontreal.ca</a> ) pour le rapport 4 et à Audrey Nantel ( <a href="mailto:audrey.nantel.1@umontreal.ca">audrey.nantel.1@umontreal.ca</a> ) pour le rapopr 3.
<b>Matériel autorisé</b>	Seuls crayons, stylos et effaces sont permis lors des examens. Au besoin, des calculatrices ou autre matériel seront fournis. Il est interdit de manger durant les examens, seule une boisson est autorisée.

<b>Qualité de la langue</b>	En vertu du Règlement pédagogique des études de 1er cycle, les examens sont présentés en français et l'évaluation tient compte de la qualité de la langue et de la capacité à utiliser la terminologie et le style propres à la discipline ou au champ d'études, voire à la profession.
<b>Seuil de réussite exigé</b>	La note de passage pour un cours est D.

## ► Rappels

Dates importantes	
<b>Modification de l'inscription</b>	Si vous souhaitez modifier votre inscription ou abandonner un ou plusieurs cours, communiquez avec la TGDE.
<b>Date limite d'abandon</b>	Dans le cas où l'horaire du cours ne suit pas la période habituelle, le délai prescrit est indiqué <a href="#">à l'horaire du cours</a> . Pour toutes ces situations, vous devez obtenir au préalable l'autorisation de la responsable du programme du 1 <sup>er</sup> cycle.
<b>Évaluation de l'enseignement</b>	L'évaluation se fera en ligne via le site <a href="https://umontreal.omnivox.ca">https://umontreal.omnivox.ca</a> .
Utilisation des technologies en classe	
<b>Enregistrement des cours</b>	Les étudiants désirant enregistrer une prestation d'enseignement doivent obtenir l'autorisation écrite de chaque personne qui enseigne dans le cours en utilisant le <a href="#">formulaire</a> prévu à cet effet. La permission d'enregistrer NE donne PAS la permission de diffuser l'information.
<b>Prise de notes et activités d'apprentissage avec ordinateurs, tablettes ou téléphones intelligents</b>	L'utilisation des technologies en classe est permise. Ceci ne doit pas interférer avec le fonctionnement en classe.

## ► Cadres réglementaires et politiques institutionnelles

### Règlements et politiques

Apprenez à connaître les règlements et les politiques qui encadrent la vie universitaire d'un étudiant.

#### Étudiants 1<sup>er</sup> cycle – Guide et ressources – Département de nutrition

Consulter la page STUDIUM Étudiants 1<sup>er</sup> cycle en nutrition

#### Règlement des études

Consultez le règlement qui encadre les études!

<http://secretariatgeneral.umontreal.ca/documents-officiels/reglements-et-politiques/reglement-des-etudes-de-premier-cycle/>

#### Politique-cadre sur l'intégration des étudiants en situation de handicap

Ressources disponibles les mieux adaptées à votre situation auprès du Bureau de soutien aux étudiants en situation de handicap (BSESH) et des accommodements spécifiques à notre faculté. Concernant vos responsabilités, consultez le guide étudiant.

[https://secretariatgeneral.umontreal.ca/public/secretariatgeneral/documents/doc\\_officiels/reglements/administration/adm\\_10\\_25-politique-cadre\\_integration\\_etudiants\\_situation\\_handicap.pdf](https://secretariatgeneral.umontreal.ca/public/secretariatgeneral/documents/doc_officiels/reglements/administration/adm_10_25-politique-cadre_integration_etudiants_situation_handicap.pdf)  
<http://www.bsesh.umontreal.ca/accommodement/index.htm>

### Intégrité, fraude et plagiat

Problèmes liés à la gestion du temps, ignorance des droits d'auteur, crainte de l'échec, désir d'égaliser les chances de réussite des autres – aucune de ces raisons n'est suffisante pour justifier la fraude ou le plagiat. Qu'il soit pratiqué intentionnellement, par insouciance ou par négligence, le plagiat peut entraîner un échec, la suspension, l'exclusion du programme, voire même un renvoi de l'université. Il peut aussi avoir des conséquences directes sur la vie professionnelle future. Plagier ne vaut donc pas la peine ! Le plagiat ne se limite pas à copier-coller ou à regarder la copie d'un collègue. Il existe diverses formes de manquement à l'intégrité, de fraude et de plagiat. En voici quelques exemples :

- *Dans les travaux : Copier un texte trouvé sur Internet sans le mettre entre guillemets et sans citer sa source ; Soumettre le même travail dans deux cours (autoplégat) ; Inventer des faits ou des sources d'information ; Obtenir de l'aide non autorisée pour réaliser un travail.*
- *Lors des examens : Utiliser des sources d'informations non autorisées pendant l'examen ; Regarder les réponses d'une autre personne pendant l'examen ; S'identifier faussement comme un étudiant du cours.*

#### Règlement disciplinaire sur le plagiat ou la fraude

<https://integrite.umontreal.ca/reflexion-sur-lintegrite/integrite-a-luniversite-de-montreal/>

Site Intégrité

<http://integrite.umontreal.ca/>

## ► Ressources

### Ressources obligatoires

<b>Documents</b>	Bélangier M, Leblanc MJ. La nutrition. 2020, 5 <sup>e</sup> édition. Montréal : Chenelière Education (Disponible à la bibliothèque de Pavillon Roger-Gaudry)
<b>Ouvrages en réserve à la bibliothèque</b>	Nil
<b>Équipement (matériel)</b>	Nil

### Ressources complémentaires

<b>Documents</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Academy of Nutrition and Dietetics, Traduit par Isabelle Galibois, Manuel de référence de la terminologie internationale de diététique et de nutrition (TIDN). Terminologie normalisée pour le processus de soins en nutrition. Guide de poche, 25 février 2013</li> <li>2. Institute of Medicine on the National Academies. Les apports nutritionnels de référence (ANREF). Le guide essentiel des besoins en nutriments. 2006. Washington : The National Academies Press, 560 p</li> <li>3. Charney P &amp; Malone A (2015), Academy of Nutrition and Dietetics Pocket Guide to Nutrition Assessment, 3rd Ed.</li> </ol>
<b>Sites Internet</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fichier canadien sur les éléments nutritifs (FCÉN) : <a href="https://aliments-nutrition.canada.ca/cnf-fce/index-fra.jsp">https://aliments-nutrition.canada.ca/cnf-fce/index-fra.jsp</a></li> <li>2. Guide alimentaire canadien : <a href="https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/">https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/</a></li> </ol>
<b>Guides</b>	N/A
<b>Autres</b>	N/A
<b>Bibliothécaire</b>	<a href="https://bib.umontreal.ca/sciences-sante/nutrition">https://bib.umontreal.ca/sciences-sante/nutrition</a>

### Soutien à la réussite

De nombreuses activités et ressources sont offertes à l'Université de Montréal pour faire de votre vie étudiante une expérience enrichissante et agréable. La plupart d'entre elles sont gratuites. Explorez les liens ci-dessous pour en savoir plus.

Centre de communication écrite	<a href="http://cce.umontreal.ca/">http://cce.umontreal.ca/</a>
Centre étudiant de soutien à la réussite	<a href="http://cesar.umontreal.ca/">http://cesar.umontreal.ca/</a>
Services des bibliothèques UdeM	<a href="https://bib.umontreal.ca">https://bib.umontreal.ca</a>
Soutien aux étudiants en situation de handicap	<a href="http://bsesh.umontreal.ca/">http://bsesh.umontreal.ca/</a>
Centre de santé et de consultation psychologique	<a href="http://cscp.umontreal.ca/">http://cscp.umontreal.ca/</a>
Le réseau sentinelles	<a href="http://cscp.umontreal.ca/activiteprevention/sentinelles.htm">http://cscp.umontreal.ca/activiteprevention/sentinelles.htm</a>