

**REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE**

**MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR  
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

**HARMONISATION**

**OFFRE DE FORMATION MASTER**

**PROFESSIONNALISANT**

<b>Etablissement</b>	<b>Faculté / Institut</b>	<b>Département</b>
<b>Université Oran 1 Ahmed Benbella</b>	<b>Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie</b>	<b>Biologie</b>

**Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie**

**Filière : Sciences Alimentaires**

**Spécialité : Nutrition et Diététique**

**Année universitaire : 2021-2022**

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

مواصلة

عرض تكوين ماستر

مهني

القسم	الكلية/ المعهد	المؤسسة
الطب يولوجيا	علوم الطب بيعة والحياتة	جامعة وهران 1 - احمد بن بلة

الميدان : علوم الطب بيعة والحياتة

الشعبة : علوم الأغذية

التخصص : التغذية والحمية

السنة الجامعية: 2021-2022

# SOMMAIRE

	<b>Pages</b>
<b>I - Fiche d'identité du Master</b> .....	04
1 - Localisation de la formation .....	05
2 - Partenaires de la formation.....	05
3 - Contexte et objectifs de la formation.....	06
A - Conditions d'accès .....	06
B - Objectifs de la formation .....	06
C - Profils et compétences visées .....	06
D - Potentialités régionales et nationales d'employabilité .....	06
E - Passerelles vers les autres spécialités .....	07
F - Indicateurs de suivi de la formation .....	07
G - Capacités d'encadrement.....	07
4 - Moyens humains disponibles.....	08
A - Enseignants intervenant dans la spécialité.....	08
B - Encadrement Externe .....	10
5 - Moyens matériels spécifiques disponibles.....	11
A - Laboratoires Pédagogiques et Equipements .....	11
B- Terrains de stage et formations en entreprise .....	11
C - Laboratoires de recherche de soutien au master.....	12
D - Projets de recherche de soutien au master.....	12
E - Espaces de travaux personnels et TIC .....	13
<b>II - Fiche d'organisation semestrielle des enseignements</b> .....	14
1- Semestre 1 .....	15
2- Semestre 2 .....	16
3- Semestre 3 .....	17
4- Semestre 4 .....	18
5- Récapitulatif global de la formation .....	18
<b>III - Programme détaillé par matière</b> .....	19
<b>IV – Accords / conventions</b> .....	44

**I – Fiche d'identité du Master**  
**(Tous les champs doivent être obligatoirement remplis)**

## **1 - Localisation de la formation :**

**Faculté (ou Institut) : Sciences de la Nature et de la Vie**

**Département : Biologie**

## **2- Partenaires de la formation \*:**

- Autres établissements universitaires :

- Entreprises et autres partenaires socio économiques :

- EHUO (Etablissement Hospitalo-Universitaire d'Oran)
- EHS (Etablissement Hospitalier Spécialisé)
- CHUO (Centre Hospitalo-Universitaire d'Oran)
- DSP (Direction de la Santé et des Populations)
- Docteur BENATTIA (médecin généraliste assermenté)

- Partenaires internationaux :

\* = Présenter les conventions en annexe de la formation

### **3 – Contexte et objectifs de la formation**

#### **A – Conditions d'accès** (*indiquer les spécialités de licence qui peuvent donner accès au Master*)

- Licence en Alimentation, Nutrition et Pathologies
- Licence en Physiologie
- Titulaires d'une licence ou diplôme équivalent pour ceux qui souhaitent actualiser ou approfondir leurs connaissances en nutrition et diététique

#### **B - Objectifs de la formation** (*compétences visées, connaissances pédagogiques acquises à l'issue de la formation- maximum 20 lignes*)

Avec l'évolution des modes de vie et des habitudes alimentaires, en Algérie, et les enjeux de la santé, le champ d'intervention est en expansion.

L'objectif de cette formation est de transmettre à l'étudiant les derniers progrès scientifiques concernant la nutrition et la diététique et lui faire acquérir des connaissances théoriques et pratiques dans ce domaine. A l'issue de cette formation, les étudiants formés doivent être capables de :

- \* Evaluer l'état nutritionnel d'un individu, d'une population
- \* Organiser des programmes d'éducation nutritionnelle adaptés aux besoins spécifiques
- \* Réaliser un bilan alimentaire en utilisant des outils appropriés afin de proposer, puis de mettre en œuvre des soins diététiques dans le cadre du suivi d'un patient.
- \* Faire le diagnostic nutritionnel des troubles métaboliques observés au cours de certaines pathologies.
- \* Connaître les recommandations pour la prise en charge des maladies en relation avec l'alimentation que ce soit dans l'excès ou la carence
- \* Prescrire une alimentation spécifique en fonction de la pathologie et du contexte clinique.
- \* Faire la promotion d'une alimentation saine associée à une activité physique

#### **C – Profils et compétences métiers visés** (*en matière d'insertion professionnelle - maximum 20 lignes*) :

- Experts en nutrition humaine
- Experts en diététique
- Experts en évaluation et gestion de programmes nutritionnels

#### **D- Potentialités régionales et nationales d'employabilité des diplômés**

- Milieu Hospitalier (cardiologie, médecine interne, néphrologie, gastro-entérologie, oncologie....)
- Milieu sportif (sport de loisir et de compétition)
- Restauration collective : milieu scolaire, universitaire et entreprises

## **E – Passerelles vers d'autres spécialités**

- Master en Nutrition et Pathologies
- Master en Nutrition et Santé
- Master en Physiologie de la Nutrition et Santé

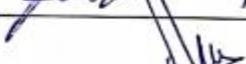
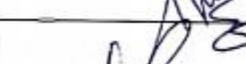
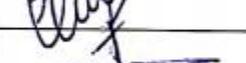
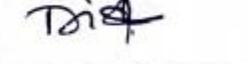
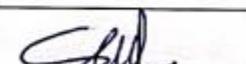
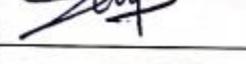
## **F – Indicateurs de suivi de la formation**

- L'entrée dans la vie active à l'issue de la 1<sup>ère</sup> ou de la 2<sup>ème</sup> année de master est possible, en particulier dans l'hypothèse où le stage effectué en fin de 2<sup>ème</sup> année représente une ouverture.
- Une grande partie des étudiants sera attendue dans le secteur hospitalier et en restauration collective au niveau des écoles ou des entreprises. La bonne insertion professionnelle des étudiants actuels dans l'ensemble de ces domaines montre que ce master correspond bien à une demande du marché du travail.
- Les étudiants méritants auront la possibilité de compléter cette formation par un doctorat.
- La formation doctorale vise à préparer les étudiants titulaires de ce master à la recherche fondamentale et/ou appliquée dans des structures ou organismes, tels que les Laboratoires de recherches, ou les Unités et Centres de recherches.

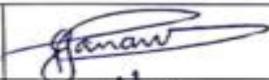
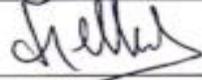
**G – Capacité d'encadrement** (donner le nombre d'étudiants qu'il est possible de prendre en charge) : 25 étudiants.

## 4 – Moyens humains disponibles

### A : Enseignants de l'établissement intervenant dans la spécialité :

Nom, prénom	Diplôme graduation + Spécialité	Diplôme Post graduation + Spécialité	Grade	Type d'intervention *	Emargement
BOUALGA Ahmed	DES en Biologie Animale	Doctorat d'Etat en Physiologie Animale et de la Nutrition	Pr	Cours, tutorat, stage, mémoire	
LAMRI-SENHADJI Myriem	DES en Biologie Animale	Doctorat d'Etat en Physiologie Animale et de la Nutrition	Pr	Cours, tutorat, stage, mémoire	
BOUKORTT Farida	DES en Biologie Animale	Doctorat d'Etat en Physiologie Animale et de la Nutrition	Pr	Cours, tutorat, stage, mémoire	
MEKKI Khedidja	DES en Biologie Animale	Doctorat d'Etat en Nutrition Clinique et Métabolique	Pr	Cours, tutorat, stage, mémoire	
BOUCHENAK Malika	DES en Biologie Animale	Doctorat d'Etat en Physiologie Animale et de la Nutrition	Pr	Cours, tutorat, stage, mémoire	
KROUF Djamil	DES en Biochimie	Doctorat d'Etat en Nutrition Clinique et Métabolique	Pr	Cours, tutorat, stage, mémoire	
BOUDERBALA Scherazede	DES en Biologie Animale	Doctorat en Nutrition Clinique et Métabolique	Pr	Cours, tutorat, stage, mémoire	
DIDA Nawal	DES en Biologie Animale	Doctorat en Nutrition Clinique et Métabolique	MCA	Cours, tutorat, stage, TD, TP, mémoire	
BEKKOUCHE Lineda	DES en Microbiologie	Doctorat en Nutrition Clinique et Métabolique	MCB	Cours, TD, TP, tutorat, stage, mémoire	
MAHDAD Nadia	DES en Biologie Animale	Doctorat en Nutrition Clinique et Métabolique	MCB	Cours, TD, TP, tutorat, stage, mémoire	
LOUALA Sabrine	DES en Biologie Animale	Doctorat en Nutrition Clinique et Métabolique	MCB	Cours, TD, TP, tutorat, stage, mémoire	

\* = Cours, TD, TP, Encadrement de stage, Encadrement de mémoire, autre (à préciser)

GHOMARI Hanane	DES en Biologie Animale	Doctorat en Nutrition Clinique et Métabolique	MCB	Cours, TD, TP, tutorat, stage, mémoire	
DJELLOULI Fayçal	DES en Biologie Animale	Doctorat en Nutrition Clinique et Métabolique	MCB	Cours, TD, TP, tutorat, stage, mémoire	
DAHANE Miloud	Ingéniorat d'Etat en Informatique	Doctorat en Informatique	MCB	Cours, TD	

\* = Cours, TD, TP, Encadrement de stage, Encadrement de mémoire, autre (à préciser)

**B : Encadrement Externe :**

**Etablissement de rattachement :**

<b>Nom, prénom</b>	<b>Diplôme graduation + Spécialité</b>	<b>Diplôme Post graduation + Spécialité</b>	<b>Grade</b>	<b>Type d'intervention *</b>	<b>Emargement</b>

**Etablissement de rattachement :**

<b>Nom, prénom</b>	<b>Diplôme graduation + Spécialité</b>	<b>Diplôme Post graduation + Spécialité</b>	<b>Grade</b>	<b>Type d'intervention *</b>	<b>Emargement</b>

**Etablissement de rattachement :**

<b>Nom, prénom</b>	<b>Diplôme graduation + Spécialité</b>	<b>Diplôme Post graduation + Spécialité</b>	<b>Grade</b>	<b>Type d'intervention *</b>	<b>Emargement</b>

**\* = Cours, TD, TP, Encadrement de stage, Encadrement de mémoire, autre (à préciser)**

## 5 – Moyens matériels spécifiques disponibles

**A- Laboratoires Pédagogiques et Equipements :** Fiche des équipements pédagogiques existants pour les TP de la formation envisagée (1 fiche par laboratoire)

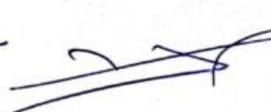
**Intitulé du laboratoire : Laboratoire de Nutrition Clinique et Métabolique**

N°	Intitulé de l'équipement	Nombre	observations
01	Agitateur magnétique	04	
02	Appareil à eau distillée	01	
03	Bain à circulation	01	
04	Bain cryostat	01	
05	Bain-marie	01	
06	Balance analytique	01	
07	Broyeur d'analyse	01	
08	Cages pour animaux	10	
09	Centrifugeuse réfrigérée	01	
10	Congélateur -40°C	01	
11	Dispositif de Soxlet (6 postes)	01	
12	Etuve	01	
13	Evaporateur rotatif	01	
14	Four à moufle	01	
15	Hôte à flux laminaire	01	
16	Lyophilisateur	01	
17	Minéralisateur	01	
18	Mini-centrifugeuse	01	
19	Pèse-personne	01	
20	pH-mètre	02	
21	Pompe à vide	01	
22	Sorbonne de paille	01	
23	Spectrophotomètre	01	
24	Toise	01	
25	Vortex	02	

## B- Terrains de stage et formation en entreprise :

Lieu du stage	Nombre d'étudiants	Durée du stage
Laboratoire de Nutrition Clinique et Métabolique	5	1 mois
CHU/EHU	5	1 mois
Cliniques privées	5	1 mois
EPSP	5	1 mois
Restauration en entreprises	5	1 mois

### C- Laboratoire(s) de recherche de soutien au master :

<b>Chef du laboratoire : Pr Ahmed BOUALGA</b>	
<b>N° Agrément du laboratoire : 089 Endorsé du 21/07/2020</b>	
Date : 11/04/2021	
Avis du chef de laboratoire : Avis favorable	 <b>جامعة وهران 1</b> <b>مخبر التغذية الكليتيك وتحولاتها</b> <b>المدير بوعلقمة أحمد</b>

<b>Chef du laboratoire</b>
<b>N° Agrément du laboratoire</b>
Date :
Avis du chef de laboratoire:

### D- Projet(s) de recherche de soutien au master :

Intitulé du projet de recherche	Code du projet	Date du début du projet	Date de fin du projet
<b>Responsable : Pr M. BOUCHENAK</b> Impact du style de vie sur le double fardeau de la malnutrition (maigreur et surpoids/obésité) chez des enfants scolarisés âgés de 6 à 9 ans	D00L01UN310120190004	2019	2022
<b>Responsable : Pr F. BOUKORTT</b> Impact des graines de lin sur l'obésité et ses perturbations métaboliques, oxydatives et inflammatoires, chez le rat consommant un	D00L01UN310120180011	2018	2021

régime cafétéria			
<b>Responsable : Pr K. MEKKI</b> Nutrition, qualité de vie et risque cardiométabolique au cours de la ménopause et la transition ménopausique	D00L01UN310120200001	2020	2023
<b>Responsable : Pr A. Boualga</b> <b>1-</b> Evaluation des propriétés bioactives de peptides issus de légumineuses consommées localement sur le métabolisme des lipides et le statut antioxydant et anti-inflammatoire, chez le rat hypercholestérolémique  <b>2-</b> Projet algéro-tunisien en Recherche Développement: Conception de nouveaux hydrogels et nanoparticules à base de biopolymères marins d'intérêt biomédical	D00L01UN310120180004	2018  2020	2021  2024
<b>Responsable : Pr S. BOUDERBALA</b> Résidus d'olive : effets sur l'obésité, l'hypertension et le diabète	D00L01UN310120190002	2019	2022
<b>Responsable : Pr D. KROUF</b> Effet de la combinaison ail-citron sur les chiffres tensionnels, les paramètres lipidiques, les statuts antioxydant et anti-inflammatoire, chez des rats wistar rendus hypertendus ou hypercholestérolémiques	F01820130018	2018	2021

## E- Espaces de travaux personnels et TIC :

Espace internet, laboratoire, bibliothèque

## **II – Fiche d'organisation semestrielle des enseignements**

(Prière de présenter les fiches des 4 semestres)

## 1- Semestre 1 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE Fondamentales</b>									
<b>UEF1(O/P) Physiologie, Nutrition et Diététique I</b>									
<b>Matière 1</b> Physiologie de la nutrition I	67h30	1h30	1h30	1h30	82h30	4	6	40%	60%
<b>Matière 2</b> Nutrition et Diététique I	60h	1h30	1h	1h30	55h	3	5	40%	60%
<b>UEF2(O/P) Chronobiologie et Micronutrition</b>									
<b>Matière 1</b> Chronobiologie et Chrononutrition	45h	1h30	1h30		55h	2	5	40%	60%
<b>Matière 2</b> Micronutrition	45h	1h30	1h30		55h	2	5	40%	60%
<b>UE Méthodologie</b>									
<b>UEM1(O/P)</b>									
Méthodologie de recherche	45h	1h30	1h30		65h	2	4	40%	60%
<b>UE Découverte</b>									
<b>UED1(O/P) Perception neuro-biologique des aliments</b>									
Perception neuro- biologique des aliments	45h	1h30	1h30		55h	2	2	40%	60%
<b>UED2(O/P) Technologie culinaire</b>									
Technologie culinaire	45h	1h30	1h30		2h30	2	2	40%	60%
<b>UE Transversales</b>									
<b>UET1(O/P) Anglais</b>									
<b>Matière 1</b> Anglais Scientifique	22h30	1h30			5h	1	1	40%	60%
<b>Total Semestre 1</b>	375	12h	10h	3h	375	18	<b>30</b>		

## 2- Semestre 2 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE Fondamentales</b>									
<b>UEF1(O/P) Physiologie, Nutrition et Diététique II</b>									
<b>Matière 1</b> Physiologie de la Nutrition II	67h30	1h30	1h30	1h30	81h30	3	5	40%	60%
<b>Matière 2</b> Nutrition et Diététique II	60h	1h30	1h	1h30	55h	3	5	40%	60%
<b>UEF2(O/P) Microbiote et Inflammation</b>									
<b>Matière 1</b> Nutrition et Microbiote	45	1h30		1h30	55h	3	5	40%	60%
<b>Matière 2</b> Nutrition et Inflammation	45	1h30	1h30		54h	2	5	40%	60%
<b>UE Méthodologie</b>									
<b>UEM1(O/P)</b>									
Recherche en statistiques appliquées en nutrition	45	1h30	1h30		32h	2	5	40%	60%
<b>UE Découverte</b>									
<b>UED1(O/P) Nutrition et âge</b>									
<b>Matière 1</b> Nutrition de l'enfant à l'adulte	45	1h30	1h30		50h	2	2	40%	60%
<b>Matière 2</b> Nutrition du sujet âgé	45	1h30	1h30		45h	2	2	40%	60%
<b>UE Transversales</b>									
<b>UET1(O/P) Communication</b>									
Communication	22h30	1h30			2h30	1	1	40%	60%
<b>Total Semestre 2</b>	<b>375</b>	<b>12</b>	<b>8h30</b>	<b>4h30</b>	<b>375</b>	<b>18</b>	<b>30</b>		

### 3- Semestre 3 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE Fondamentales</b>									
<b>UEF1(O/P) Nutrition, Prévention et Promotion de la santé</b>									
<b>Matière 1</b> Nutrition Clinique	60h	1h30	1h	1h30	70h	3	5	40%	60%
<b>Matière 2</b> Prévention et promotion de la santé	60h	1h30	1h	1h30	70h	3	5	40%	60%
<b>UEF2(O/P) Nutrition préventive et troubles alimentaires</b>									
<b>Matière 1</b> Nutrition Préventive et Alternative	60h	1h30	1h	1h30	70h	3	5	40%	60%
<b>Matière 2</b> Troubles des conduites alimentaires	60h	1h30	1h	1h30	70h	3	5	40%	60%
<b>UE Méthodologie</b>									
<b>UEM1 (O/P) Education nutritionnelle et Publicité</b>									
<b>Matière 1</b> Diagnostic et Education nutritionnelle	30h	2h			30h	2	3	40%	60%
<b>Matière 2</b> Etiquetage et publicité	45h	1h30	1h30		15h	2	3	40%	60%
<b>UE Découverte</b>									
<b>UED1 (O/P) Nutrition et Sport</b>									
Nutrition et Sport	30h	2h			45h	2	2	40%	60%
<b>UE Transversale</b>									
<b>UET1 (O/P) Législation et Entrepreneuriat</b>									
Législation	15h	1h			2h	1	1	40%	60%
Entrepreneuriat	15h	1h			3h	1	1	40%	60%
<b>Total Semestre 3</b>	<b>375h</b>	<b>13h30</b>	<b>5h30</b>	<b>6h</b>	<b>375</b>	<b>18</b>	<b>30</b>		

#### 4- Semestre 4 :

Domaine : Biologie  
Filière : Sciences Alimentaires  
Spécialité : Nutrition et Diététique

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

	VHS	Coeff	Crédits
Travail Personnel	375h	18	30
Stage en entreprise			
Séminaires			
Autre (préciser)			
<b>Total Semestre 4</b>	375h	18	30

**5- Récapitulatif global de la formation :** (indiquer le VH global séparé en cours, TD, pour les 04 semestres d'enseignement, pour les différents types d'UE)

VH \ UE	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours	18h	6h30	8h	5h	37h30
TD	13h30	3h	6h	-	25h
TP	13h30	1h30	-	-	13h30
Travail personnel	813h	142h	197h30	12h30	1165h
Autre (S4)					375h
<b>Total</b>	858h	153h	211h30	17h	-
<b>Crédits</b>	60	16	10	4	<b>120</b>
% en crédits pour chaque UE (+25% pour le S4)	50%	14%	8%	3%	100%

### **III - Programme détaillé par matière** (1 fiche détaillée par matière)

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 1**

**Intitulé de l'UEF1 : Physiologie, Nutrition et Diététique I**

**Intitulé de la matière : Physiologie de la Nutrition I**

**Crédits : 6**

**Coefficients : 4**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Assimiler la physiologie de la digestion et de l'absorption des nutriments ; Expliquer les métabolismes énergétiques des macronutriments et leur régulation, Comprendre la régulation de la balance énergétique. Mobiliser les connaissances en physiologie de la nutrition et métabolismes afin d'argumenter scientifiquement les questions posées.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Physiologie des grandes fonctions et biochimie des glucides, lipides et protéines

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

Physiologie de la digestion et de l'absorption des nutriments

Métabolisme des macronutriments et régulation

Balance énergétique : Composant et évaluation de la dépense énergétique

Régulation des apports alimentaires

Régulation de la balance énergétique

Régulation de la glycémie

Equilibre acido-basique

Spécificités de l'alimentation de différentes catégories de population (nourrissons, enfants et adolescents, adultes, personnes âgées)

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et polycopiés, sites internet, etc*).

Bélangier M, Le Blanc M.-J, Dubost M. La Nutrition. 4e éd. Québec : Chenelière Education ; 2015.

Martin A, Apports nutritionnels conseillés pour la population française. 3e éd. Paris: Tec & Doc ; 2001.

Moussard C. Biochimie structurale et métabolique. 3e éd. Paris : de Boeck, 2006.

Schlienger J.-L., Nutrition clinique pratique. 3e éd. Issy-les-Moulineaux : Elsevier Masson, 2018.

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 1**

**Intitulé de l'UEF1 : Physiologie, Nutrition et Diététique I**

**Intitulé de la matière : Nutrition et Diététique I**

**Crédits : 5**

**Coefficients : 3**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Connaitre les propriétés des aliments, leurs qualités naturelles et celles acquises par les process, Maîtriser la composition quantitative et qualitative.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Biochimie des Aliments – Nutrition Humaine

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

Symbolique et historique, Caractéristiques nutritionnelles, Qualités organoleptiques, Forme de commercialisation, Modifications liées au process, Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités : cuisson et conservation :

Viandes et produits carnés,

Poissons et produits de la pêche,

Œufs,

Lait et produits laitiers,

Féculents (Céréales, Légumes secs, Tubercules),

Légumes et fruits,

Fruits et graines oléagineux,

Corps gras,

Produits sucrés,

Boissons,

Aliments issus de l'agriculture biologique

Condiments-épices

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*)

FREDOT E. (2017). *Connaissance des aliments*. Ed TEC&DOC, ISBN 978-2-7430-2308-9

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 1**

**Intitulé de l'UEF2 : Chronobiologie et Micronutrition**

**Intitulé de la matière : Chronobiologie Nutritionnelle et Chrononutrition**

**Crédits : 5**

**Coefficients : 2**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Acquérir de nouvelles connaissances de la conception moderne de la nutrition à travers le concept de la chronobiologie alimentaire qui étudie comment les aliments sont assimilés par notre organisme selon l'heure de leur prise. La chrononutrition est directement liée à la chronobiologie: le principe est de synchroniser son alimentation aux besoins de l'organisme, afin d'apporter à ce dernier les nutriments à un moment propice à leur assimilation et non à leur stockage.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Système digestif, bases de biochimie-Nutrition

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

### **- Chronobiologie nutritionnelle**

Définitions

L'horloge biologique humaine

Fonctionnement de notre horloge interne

Principes des rythmes biologiques

Les synchroniseurs de l'horloge biologique

Troubles du rythme circadien

Dérèglement des rythmes biologiques et pathologies métaboliques.

### **- Chrononutrition**

Définition

L'importance de la régularité et de l'horaire des repas

Hormones, neuropeptides et chrononutrition

Opinions actuelles en Chrononutrition et santé

La chrononutrition : méthode et principes

Les bienfaits et les inconvénients de la chrononutrition

La chronopharmacologie

Les chronorégimes

Chronoalimentation du cerveau

Chrononutrition dans la gestion du diabète

Chrononutrition contre le stress oxydatif lié au vieillissement

Chrononutrition et rythme du sommeil

**Mode d'évaluation :** *Contrôle continu, examen, etc...* (La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation) *Contrôle continu, examen, travail personnel*  
Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel.

**Références:** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

KA Dyar et coll. (2018). *Atlas of Circadian Metabolism Reveals System-wide Coordination and Communication between Clocks*. Cell.

<https://www.inserm.fr/information-en-sante/dossiers-information/nutrition-et-sante>

Articles scientifiques

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 1**

**Intitulé de l'UEF2 : Chronobiologie et Micronutrition**

**Intitulé de la matière : Micronutrition**

**Crédits : 5**

**Coefficients : 2**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Comment utiliser efficacement les aliments, nutriments (vitamines, minéraux, acides gras essentiels, acides aminés, phytonutriments), probiotiques, ... afin d'optimiser les fonctions, l'équilibre acido-basique, les défenses, la prévention et le capital santé.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Physiologie, Nutrition et Pathologies

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

- Généralités en micronutrition

Définition et concept

Principes fondamentaux et champs d'application

Impact de la micronutrition

- Les micronutriments

Définition

Les vitamines (hydrosolubles et liposolubles)

Les minéraux (macroéléments, oligo-éléments ou éléments traces, éléments ultra-traces)

Micronutrition et intestin (prébiotiques et probiotiques)

Micronutrition et membrane (acides gras)

Micronutrition et cerveau (neurotransmetteurs)

Micronutrition et protection cellulaire (antioxydants)

- Supplémentation en micronutriments

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc... (La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*)

Manetta J. Micronutrition et nutrithérapie de l'intestin. (2018). Ed Sparte, pp 320.

Curtay J.P. Nutrithérapie : Bases scientifiques et pratique médicale. (2017).

Guérineau B. Les secrets de la micronutrition. (2010). Albin Michel

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 1**

**Intitulé de l'UEM1 : Méthodologie**

**Intitulé de la matière : Méthodologie de recherche**

**Crédits : 4**

**Coefficients : 2**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Construire la pensée scientifique, le raisonnement et l'argumentation qui permettent de traduire les connaissances scientifiques en evidence based practice.

Se familiariser avec les principes de recherche quantitative et qualitative et en connaître les caractéristiques méthodologiques. Rechercher et sélectionner la littérature pertinente en réponse à une question (recherche/clinique).

Pratiquer la lecture critique d'articles scientifiques et référencer correctement ses

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Maîtrise de l'anglais scientifique.

### **Contenus**

Evidence based practice, design d'études quantitatives et qualitatives

Epidémiologie et compréhension des résultats de statistiques descriptives

Introduction à la lecture critique, qualité méthodologique, biais, facteurs de confusion

Revue de littérature, rédaction scientifique et référencement

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et Contrôle continu en cours et travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Monsen ER, Van Horn L. (2008). Research: successful approaches. American Dietetic Association.

Hulley S, et al. (2001) Designing clinical research. Lippincott Williams & Wilkins.  
Beaglehole R, Bonita R, Kjellström T. (1994) Eléments d'épidémiologie. Organisation Mondiale de la Santé.

Mucchielli A. (2006). Dictionnaire des méthodes qualitatives en sciences humaines et sociales. A. Collin

Bushell, M. (2019). Supporting your practice: Evidence-based medicine. *Australian Pharmacist*, 38, 3, 46-55

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 1**

**Intitulé de l'UED1 : Perception neuro-biologique des aliments**

**Intitulé de la matière : Perception neuro-biologique des aliments**

**Crédits : 2**

**Coefficients : 2**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Comprendre les mécanismes moléculaire et cellulaire de la perception gustative et olfactive pour expliquer en partie nos choix alimentaires qui leur permettront de maîtriser des outils d'analyse comme les tests sensoriels, questionnaires, investigations physiologiques

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Physiologie des grandes fonctions et Physiologie Digestive.

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

Perception Neurobiologique sens chimique gustation olfaction

Les stimuli : Les goûts de base Les 4 goûts de bases classiques salé sucré amer acide umami, Les substances chimiques olfactives

Les récepteurs voies et centres gustatifs et olfactifs. (Papilles et bourgeons, Zones gustatives, Transduction du signal, Codage du signal)

Exploration des synergies (indissociables) entre les sens (olfaction/gustation)

Modification du goût lié à l'âge et Altérations du goût : d'origine post-traumatique, médicamenteuse.

Rôle physiologique des saveurs

Prédisposition génétique et choix alimentaire

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc... (La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Guénard H. Physiologie Humaine. (2007). Edition Pradel, 3ième Edition

Serratrice L, Serratrice G. Olfaction et gustation. (2013). EMC Neurologie, Volume 10, N°1.

Fortin J, Durand N. De la perception a la mesure sensorielle. (2003). Edisem.

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 1**

**Intitulé de l'UED2 : Technologie culinaire**

**Intitulé de la matière : Technologie culinaire**

**Crédits : 2**

**Coefficients : 2**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Acquérir des connaissances sur la chimie de la cuisson des aliments

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Groupes d'aliments – Préparations culinaires- Hygiène alimentaire.

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

- Les différents types de cuissons :

Cuissons par concentration

Cuissons par expansion

Cuissons mixtes

- Les modes de cuisson :

Rôtissage

Pochage

Cuisson à la chaleur sèche : « Les grillades »

Les légumes grillés

Les ragouts

Viande sautée – Tomate sautée – Pomme de terre sautée – Poulet sauté -

Poisson grillé

Viande grillée

Pâtes à l'italienne

Cuisson des aliments à l'eau

- Effets de la cuisson sur les aliments : modifications physiques et organoleptiques des aliments

- Les tables de cuisson : Avantages & inconvénients

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Vincent Sokol (2003). Technologie culinaires, Savoirs et approfondissements. Edition Jacques Lanor.

Cardinal *et al.* (2015). Sciences & technologies culinaires. Edition Jacques Lanor.

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 1**

**Intitulé de l'UET1 : Anglais**

**Intitulé de la matière : Anglais scientifique**

**Crédits : 1**

**Coefficients : 1**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Maitrise de la traduction et de la compréhension de textes et d'articles scientifiques dans les domaines de la diététique et de la nutrition

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Méthodes d'études et terminologie

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

- Consolidation les connaissances en français et en anglais
- Etude d'articles en français et en anglais en relation avec diététique et la nutrition
- Ateliers scientifique d'interprétation et de synthèse.

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Contrôles continus en cours

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Publications récentes du laboratoire et autres.

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 2**

**Intitulé de l'UEF1 : Physiologie, Nutrition et Diététique II**

**Intitulé de la matière : Physiologie de la Nutrition II**

**Crédits : 5**

**Coefficients : 3**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Expliquer la physiologie de la grossesse et de l'allaitement et les recommandations nutritionnelles en période de périnatalité. Identifier la place des aliments dans la couverture des besoins nutritionnels pour les états physiologiques particuliers/spécifiques. Décrire les modèles alimentaires présentés et transposer les connaissances/caractéristiques en éléments concrets pour la profession (aliments recommandés, conseils généraux).

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Biochimie et métabolisme des macronutriments. Besoins nutritionnels

### **Contenus**

Physiologie de la grossesse et de l'allaitement

Les modifications du goût lors de la grossesse et du vieillissement

Introduction à la prise en charge périnatale

Protection, promotion et soutien de l'allaitement maternel : stratégie internationale

Spécificité de l'alimentation et recommandations nutritionnelles pour les femmes enceintes et allaitantes

Modèles alimentaires Diète méditerranéenne, Diète végétarienne Sensibilité non cœliaque au gluten, FODMAPs et alimentation pauvre en lactose

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et Contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Bélangier M, LeBlanc M.-J, Dubost M. La Nutrition. 4e éd. Québec : Chenelière Education ; 2015.

Hecketsweiler P. Voyage en biochimie : circuits en biochimie humaine, nutritionnelle et métabolique. 3e éd. Paris : Elsevier ; 2006.

Marieb EN, Hoehn K. Anatomie et physiologie humaines. 11e éd. Paris : Pearson ; 2019.

Martin A, directeur. Apports nutritionnels conseillés pour la population française. 3e éd. Paris: Tec & Doc ; 2001.

Moussard C. Biochimie structurale et métabolique. 3e éd. Paris : de Boeck, 2006.

Schlienger J.-L., Nutrition clinique pratique. 3e éd. Issy-les-Moulineaux : Elsevier Masson, 2018.

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 2**

**Intitulé de l'UEF1 : Physiologie, Nutrition et Diététique II**

**Intitulé de la matière : Nutrition et Diététique II**

**Crédits : 5**

**Coefficients : 3**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Connaitre l'impact des nutriments sur la santé. Définition d'une ration alimentaire.

Méthodologie d'établissement d'une ration alimentaire

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Les aliments – Physiologie de la Nutrition

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

- Aliments, nutriments et effets santé :

La matière grasse laitière, Le calcium du lait, Le yaourt et produits laitiers fermentés et leur impact santé.

Huile d'olive : oméga 9, Phytonutriments et effets santé

Les trans dans les aliments : risque et bénéfices

Le poisson : Oméga 3 (EPA et DHA) santé mentale et prévention du risque cardiovasculaire

Les légumineuses et céréales complètes : phytonutriments, Index glycémique et prévention des pathologies digestives et cardiométaboliques.

Sucres simples des fruits et sucres purifiés : effets métaboliques.

Les œufs : Intérêt nutritionnel et valeur santé

Le thé : activité anticancéreuse, prévention des maladies métaboliques

Eau, hydratation et santé humaine.

- Diététique et nutrition appliquée

Les grands principes d'une alimentation équilibrée et d'un mode de vie adapté. Repères de consommation, Equilibre alimentaire, Rythme alimentaire, Equilibre des repas, Ration alimentaire équilibrée.

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*)

Carip C. (2015). *Physiologie : Bases physiologiques de la diététique*, Broché, Florent Louet

Plumey L. (2014). *Le grand livre de l'alimentation*. Ed. Eyrolles. ISBN : 978-2-212-55440-4.

Pubmed : [ncbi.nlm.nih.gov](http://ncbi.nlm.nih.gov)

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 2**

**Intitulé de l'UEF2 : Nutrition, Microbiote et Inflammation**

**Intitulé de la matière : Nutrition et Microbiote**

**Crédits : 5**

**Coefficients : 3**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Cette matière vise à doter les étudiants des connaissances sur le microbiote, les différents microbiotes qui interviennent dans la régulation du transit digestif et dans l'immunité du système digestif. Ils seront aussi aptes à interpréter les dysfonctionnements, proposer des mesures correctives aux cas des maladies gastro-intestinales liées aux changements de l'alimentation ou aux habitudes alimentaires.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

L'étudiant doit au préalable maîtriser les connaissances de base en physiologie générale, Physiologie de la Nutrition et Biochimie.

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

- Microbiome humain: comment étudier le microbiome, la flore intestinale :

- Fonctions de la flore intestinale

- Système immunitaire digestif

- Développement du microbiote

- Interactions hôte-microbiote dans l'intestin : homéostasie intestinale

- Régime, microbiote et maladies

Pathologies gastro-intestinales

Pathologies extra-digestives

Troubles du spectre de l'autisme

- Applicabilité du microbiome

Probiotiques et nouvelles stratégies thérapeutiques

Usage actuel des probiotiques

Nouveaux usages des probiotiques

Transplantation de microbiote fécal

**Mode d'évaluation** : Contrôle continu en cours TD, TP et examen à la fin du semestre (la pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Landman C & Quévrain E. (2016). Gut microbiota: Description, role and pathophysiologic implications. *Rev Med Interne*. 37(6):418-23.

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 2**

**Intitulé de l'UEF2 : Nutrition, Microbiote et Inflammation**

**Intitulé de la matière : Nutrition et inflammation**

**Crédits : 5**

**Coefficients : 2**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Identifier le rôle de l'inflammation en santé, en général et plus particulièrement au cours des MCV, du diabète, des maladies auto-immunes. Reconnaître le rôle du microbiote intestinal dans l'inflammation.

Expliquer la relation entre l'apport alimentaire et l'inflammation systémique. Lister les composants alimentaires qui peuvent augmenter l'inflammation dans l'organisme ainsi que ceux qui peuvent la diminuer. Résumer les preuves des modèles de régime associés avec des niveaux réduits d'inflammation systémique : régime méditerranéen.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Physiologie de la Nutrition, Nutrition et pathologies

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

- Définition de l'inflammation
- Les différents types d'inflammation
- Déroulement de la réaction inflammatoire
- Sources de l'inflammation
- Description des biomarqueurs inflammatoires
- Inflammation, athérosclérose, maladies cardiovasculaires, diabète, syndrome métabolique, obésité,
- Maladies inflammatoires de l'intestin
- Facteurs associés au profil inflammatoire

Facteurs non nutritionnels

Facteurs nutritionnels

- Alimentation et inflammation

Aliments qui causent l'inflammation

Risques pour la santé des aliments inflammatoires

Aliments anti-inflammatoires

Bénéfices des aliments anti-inflammatoires

Effets du régime méditerranéen

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*)

Marieb E.N. *Biologie humaine. Principes d'anatomie et de physiologie*. (2008). Ed.

Nouveaux horizons, Paris, 8<sup>ème</sup> ed., 631p.

Delves PJ, Martin SJ, Burton DR, Roitt IM. *Fondement de l'immunologie*. (2008). De

Boeck, Bruxelles, 7<sup>ème</sup> ed, 474p.

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 2**

**Intitulé de l'UEM1 :**

**Intitulé de la matière : Recherche en statistiques appliquées en nutrition**

**Crédits : 5**

**Coefficients : 2**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Acquérir et exercer des notions de base permettant la conception et la participation à une étude : rappel sur les types de variables et les statistiques de base, principes de construction d'un questionnaire, conception d'une base de données avec Excel Construction et validation des questionnaires. Appréhender les méthodes de recueil de données qualitatives (observation, focus group, entretien) et d'analyse de contenu. Maitrise des calculs en nutrition et des logiciels correspondants

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Méthodologie de recherche 1. Maitrise de l'anglais scientifique et de l'outil informatique.

### **Contenus**

Méthodes de recherche quantitative et qualitative : construction de questionnaires, de base de données, revue de littérature quasi-systématique ;

Familiarisation avec les méthodes en épidémiologie nutritionnelle : outils informatiques pour l'analyse quantitative et qualitative des aliments : maitrise du logiciel de Gestion d'Enquêtes Nutritionnelles Informatisées (GENI, Micro6) et maitrise des tables de composition des aliments

Initiation au logiciel SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) (représentation graphique et applications statistiques)

Rédaction projet travail de Master, éthique en recherche.

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Travail personnel. Evaluation des questionnaires et de la rédaction du projet.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Fortin, M-F. Fondements et étapes du processus de recherche. Chenelière. 2006.

Bréchon, P. Enquêtes qualitatives, enquêtes quantitatives, Presses universitaires de Grenoble, 2011.

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 2**

**Intitulé de l'UED1 : Nutrition et âge**

**Intitulé de la matière : Nutrition de l'enfant à l'adulte**

**Crédits : 2**

**Coefficients : 2**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Fournir les connaissances indispensables dans le domaine des habitudes et des besoins alimentaires et les spécificités de l'alimentation à différentes étapes de la vie (Enfant, Adolescent, Adulte).

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Physiologie de la nutrition, Nutrition et diététique

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

Alimentation de l'enfant de 2 à 5 ans, enfants de 6 à 12 ans, adolescents de 13 à 18 ans, Adulte.

Besoins nutritionnels spécifiques à chaque période,

Suivi de la croissance par les courbes de croissance chez l'enfant et l'adolescent (OMS, IOTF,...).

Puberté.

Mode de vie

Habitudes et erreurs alimentaires chez l'enfant, l'adolescent et l'adulte.

Choix alimentaires et influence de la publicité surtout chez les enfants.

Conséquences du temps passé devant les écrans surtout chez les plus jeunes.

La mal nutrition par carence ou par excès.

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel.

**Références** *Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Martin A. (2001). *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*. 3e éd. Paris: Tec & Doc.

Schlienger JL. (2018). *Nutrition clinique pratique*. Elsevier-Masson, Issy-les-Moulineaux, 3eme éd.

Articles scientifiques

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 2**

**Intitulé de l'UED1 : Nutrition et âge**

**Intitulé de la matière : Nutrition du sujet âgé**

**Crédits : 2**

**Coefficients : 2**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Cet enseignement permet aux étudiants d'acquérir et/ou développer les connaissances nécessaires aux bonnes pratiques de soins liés à la nutrition des personnes âgées, contre tout risque de dénutrition qui plonge la personne âgée dans une spirale délétère. De comprendre les particularités des besoins nutritionnels de la personne âgée et de définir les conditions d'hygiène alimentaire nécessaire auprès de cette population

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

L'étudiant doit avoir capitalisé des connaissances en nutrition, physiologie, biochimie, en biologie et en pathologies liées à l'alimentation.

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

- Evaluation de l'état nutritionnel
- Besoins nutritionnels des personnes âgées
- Sarcopénie et réserves nutritionnelles
- Prévalence de la malnutrition
- Causes de l'anorexie et de la malnutrition
- Les conséquences de la malnutrition
- Surpoids, obésité
- Prévention et hygiène de vie
- Support nutritionnel d'un malade âgé en situation d'agression métabolique
- Dimension éthique de l'alimentation chez un malade âgé
- Alimentation et hydratation en fin de vie

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, TD, etc... (La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Green. (2000). *Aliments, alimentation et santé : questions-réponses*. Lavoisier / Tec et Doc, 2ème éd, pp 492.

Vierling E & Frénot M. (2002). *Biochimie des aliments: diététique du sujet bien portant*. Biosciences & techniques. 2 éd.

Allepaerts S, De Flines J, Paquot N. (2014). La nutrition de la personne âgée. *Rev Med Liège*, 69 : 5-6 : 244-250.

<https://www.mangerbouger-fr>

<https://www.longuevietautonomie.fr>

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 2**

**Intitulé de l'UET1 : Communication**

**Intitulé de la matière : Communication**

**Crédits : 1**

**Coefficients : 1**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière*).

Expliquer à l'étudiant les systèmes de codage et de décodage de l'information, justifier l'importance et l'utilisation du langage verbal et non-verbal et préciser les implications affectives et relationnelles de toute communication.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Les bases linguistiques

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

Renforcement des compétences linguistiques

Les méthodes de la Communication

Communication interne et externe

Techniques de réunion

Communication orale et écrite

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...*(*La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation*) *Contrôle continu, examen, travail personnel*

Examen et Contrôle continu en cours. Travail personnel

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 3**

**Intitulé de l'UEF1 : Nutrition, Prévention et Promotion de la santé**

**Intitulé de la matière : Nutrition Clinique**

**Crédits : 5**

**Coefficients : 3**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Définir et caractériser l'épidémiologie, la physiopathologie, les facteurs de risques et les tests usuels de dépistages et diagnostics associés aux pathologies traitées dans la matière. Déterminer les manifestations et conséquences nutritionnelles des pathologies traitées dans la matière.

Reconnaître l'impact psycho-social des pathologies traitées dans la matière et en tenir compte dans ses propositions d'intervention.

Définir, rédiger et argumenter le diagnostic nutritionnel spécifique à la situation clinique rencontrée.

Sélectionner, argumenter et documenter de manière adéquate et scientifique les interventions nutritionnelles adaptées aux pathologies, aux caractéristiques du patient/client ainsi qu'à son environnement.

Argumenter l'intérêt nutritionnel de produits de l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique utilisés dans le cadre d'interventions nutritionnelles liées aux pathologies traitées dans le module. Explorer les guidelines des sociétés savantes.

### **Contenus**

Organisation et qualité des soins nutritionnels :

Diabète : - Applications pratiques recommandations alimentaires - Expérience « Vivre comme un diabétique »

Pathologies rénales : Nutrition et traitement conservateur - Nutrition et thérapies d'épuration extra-rénale : hémodialyse, dialyse péritonéale

Maladies cardio-vasculaires : Support nutritionnel : nutrition orale, entérale et parentérale.

Pathologies digestives et pathologies hépato-biliaires

Cancers : nutrition et diététique du cancer

Mucoviscidose : pathologie et diététique thérapeutique.

VIH : pathologie et diététique thérapeutique.

Ateliers culinaires

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, TD, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel

### **Bibliographie**

Quilliot D., Thibault, R., Bachmann P., Coti P., Guex E., Dubern B., Peretti, N. et Société francophone de nutrition clinique et métabolisme. (2016). *Traité de nutrition clinique: À tous les âges de la vie*. Paris: SFNEP.

Carip C, Liégeois V. (2000). *Physiopathologie Bases physiopathologiques de la diététique*. Edition Tec & Doc.

Webster-Gandy J, Madden A, Holsworth M. (2012). *Handbook of Nutrition and Dietetics*. Ed. Oxford, 2nd ed. New York : Oxford University Press.

Nelms M, Sucher K, Lacey K, Long Roth S. (2015). *Nutrition Therapy and Pathophysiology*. 3e International Ed., Wadsworth Cengage Learning.

Sobotka L. (2019). *Basis in clinical nutrition*. Galén ed, 5th ed. Prague.

Grimaldi A. (2009). *Traité de diabétologie*. Flammarion médecine sciences, Paris, 2e éd.

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 3**

**Intitulé de l'UEF1 : Nutrition, Prévention et Promotion de la santé**

**Intitulé de la matière : Prévention et Promotion de la santé**

**Crédits : 5**

**Coefficients : 3**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Stratégie d'intervention pour la prévention et promotion de la santé par la nutrition.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Les aliments. Nutrition et diététique

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

**Définitions de la prévention de la santé selon l'OMS.**

Les facteurs de risque à l'échelle internationale.

Impact de la promotion de la santé et de la prévention des maladies transmissibles et Non transmissibles.

Le poids des facteurs de risque.

Les déterminants de la santé.

Situation santé en Algérie

Prévention primaire, secondaire et tertiaire des maladies

Stratégie de promotion de la santé : environnement favorable à la santé / approche comportementale (activité physique, alimentation)

Education alimentaire : pratiques alimentaires, guide de choix alimentaire

Objectifs nutritionnels prioritaires : Lutte contre les carences nutritionnelles, obésité, diabète, MCV, Cancers

Contraintes professionnelles, du stress et des horaires atypiques

**Mode d'évaluation :** *Contrôle continu, examen, etc (La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*)

<https://www.who.int/fr/>

[www.sante.gov.dz](http://www.sante.gov.dz)

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 3**

**Intitulé de l'UEF2 : Nutrition préventive et troubles alimentaires**

**Intitulé de la matière : Nutrition préventive et alternative**

**Crédits : 5**

**Coefficients : 3**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*). Cette matière vise à doter les étudiants des connaissances des médecines non conventionnelles. Ces dernières sont appelées, médecines alternatives, médecines naturelles, médecines douces et regroupent plusieurs centaines de pratiques thérapeutiques dont l'efficacité n'est pas démontrée, c'est-à-dire non testée, non supérieure au placebo, ou bien insuffisamment démontrée d'où le qualificatif de pseudo-médecines qui peut leur être appliqué.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*). L'étudiant doit au préalable maîtriser les connaissances de base en Physiologie de la Nutrition et Biochimie.

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

-Phytothérapie

Introduction à la phytothérapie;

Principes de base de la phytothérapie;

Plantes médicinales traditionnelles Algériennes ;

Les principaux compléments alimentaires à base de plantes médicinales

Plantes médicinales en lien avec les différentes pathologies ;

-Aromathérapie

Qu'est-ce qu'une huile essentielle (HE) ?

Comment reconnaître une HE de qualité ?

Les familles biochimiques, leurs indications, les précautions et posologies particulières

Les HE Hormones Like (HL), Les taux de dilution

Comment cibler des HE et en faire une synergie efficace et sécuritaire ?

Les propriétés de quelques HE, Les huiles végétales

**Mode d'évaluation** : Contrôle continu en cours TD, TP et examen à la fin du semestre (la pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Lecerf JM, Schlienger JL (2020). Nutrition préventive et thérapeutique. 2ème Eds Masson/ Elsevier. ISBN-13 : 978-2294764615

Albin G, Darbois N, Allenet B, Pinsault N (2018). Predictive factors of complementary and alternative medicine use in the general population in Europe: A systematic review», *Complement Ther Med.*, vol. 42, 2018, p. 347-354.

World Health Organization. (2001). Legal Status of Traditional Medicine and complementary/Alternative Medicine: A Worldwide Review.

Roberta B. (2007). *Alternative Medicine? : A History*, Oxford University Press, pp 264 p.

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 3**

**Intitulé de l'UEF2 : Nutrition préventive et troubles alimentaires**

**Intitulé de la matière : Troubles des conduites alimentaires**

**Crédits : 5**

**Coefficients : 3**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Expliquer les principales modalités d'une hygiène alimentaire correcte

Diagnostiquer une anorexie mentale et une boulimie

Argumenter l'attitude thérapeutique et planifier le suivi du patient

Définir et caractériser l'épidémiologie et la physiopathologie des troubles du comportement alimentaire chez l'enfant, l'adolescent, l'adulte.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Les déterminants du comportement alimentaire. Nutrition et diététique

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

Données épidémiologiques

Classification,

Clinique : Troubles des conduites alimentaires chez le nourrisson et l'enfant

Troubles des conduites alimentaires chez l'adolescent, le jeune adulte et l'adulte d'âge mûr

Diagnostic clinique et limites, dépistage (outils, techniques, échelles, scores), évaluation des apports alimentaires : outils et techniques, guidelines et pronostic, chez l'adulte, l'enfant et l'adolescent.

Prévention des troubles du comportement alimentaire

Troubles du comportement alimentaire et obésité, une approche intégrée

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et contrôle continu en cours magistraux, travaux dirigés et travail personnel

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Ludovic Gicquel et al. (2008). Troubles du comportement alimentaire de l'enfant et de l'adulte. La Revue du Praticien, Vol.58 : 137-84.

Guide de pratique clinique de la société canadienne de pédiatrie. (1998). Les troubles de l'alimentation chez les adolescents : Les principes de diagnostic et de traitement. Paediatr Child Health, 3(3).

Bagchi D, Preuss H.G. (2012). *Obesity, epidemiology, pathophysiology and prevention*.. Boca Raton, FL:CRC Press, 2nd ed.

Foster D.G., Nonas C.A. (2004). *Managing obesity: A clinical guide*. Chicago: American Dietetic Association.

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 3**

**Intitulé de l'UEM1 : Education nutritionnelle et publicité**

**Intitulé de la matière : Diagnostic et éducation nutritionnelle**

**Crédits : 3**

**Coefficients : 2**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Maitriser la structure et le contenu du premier entretien de la consultation diététique. Analyser sa pratique éducative avec le patient atteint d'une maladie chronique. Repérer les éléments favorisant le processus éducatif. Guider le patient dans la recherche de ses motivations et les développer. Utiliser un matériel d'éducation nutritionnelle adapté et formuler un objectif pédagogique en lien

Techniques d'entretien développant la collaboration avec le patient.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

- Information du patient et éducation thérapeutique du patient sont-elles équivalentes ?

- A quels patients l'éducation thérapeutique s'adresse-t-elle ?

- A quel stade de la maladie peut-on formuler une offre d'éducation thérapeutique ?

- Les bénéfices de l'éducation thérapeutique du patient

- Les étapes de la démarche d'éducation thérapeutique du patient

Élaborer un diagnostic éducatif

Planifier et mettre en œuvre les séances d'éducation thérapeutique du patient collective et/ou individuelle

Réaliser une évaluation individuelle

- Les techniques et outils sont utilisés lors de séances d'éducation thérapeutique du patient

- Les membres de l'éducation thérapeutique du patient

- Les principaux critères de qualité en matière d'éducation thérapeutique du patient

Guide méthodologiques et structuration d'un programme d'éducation thérapeutique du patient

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et Contrôle continu en cours et travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Formation en Nutrition Manuel du Participant. Education nutritionnelle ; Module7 ; édition 2017.

Beck AM, Balknas UN, Fürst P, Hasunen K, et al. Food and nutritional care in hospital : how to prevent undernutrition – Report and guidelines from the Council of Europe. Clin Nutr 2001 ; 20 : 455–60

Morin MC. Méthodes d'évaluation de la prise alimentaire. In : Cano N, et al., editors. Traité de nutrition artificielle de l'adulte. 3e éd. Paris : Springer-Verlag ; 2007 : 541–53

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 3**

**Intitulé de l'UEM1 : Education nutritionnelle et publicité**

**Intitulé de la matière : Etiquetage et Publicité**

**Crédits : 3**

**Coefficients : 2**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes*).

Afin de bien informer le consommateur, les denrées alimentaires présentées à la vente doivent comporter un étiquetage. Les obligations d'étiquetage sont différentes selon le mode de conditionnement ou de présentation des denrées alimentaires. L'objectif de ce cours est de présenter les différents systèmes d'emballage, leurs intérêts dans les industries agro-alimentaires, dans l'alimentation humaine et ressortir le poids de la publicité dans les nouvelles pratiques alimentaires.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Connaissances des aliments, sécurité alimentaire

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

- L'étiquetage

Histoire de la domestication d'étiquetage

Les normes de l'étiquetage

Les différents systèmes d'étiquetage

Etiquetage nutritionnel (nutriscore, etc)

Etiquetage alimentaire

Influence des divers systèmes d'étiquetage sur la composition du panier d'achat alimentaire

- La publicité alimentaire

Histoire de la publicité alimentaire

Réglementation de la publicité alimentaire

Le poids de la publicité dans les nouvelles pratiques alimentaires

Publicité et comportements alimentaires

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)*

Examen et Contrôle continu en cours et travaux dirigés et travail personnel.

**Références** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Étiquetage des denrées alimentaires: nouvelles règles européennes (2011). DE REYNAL B et MULTON JL. (2009). Sciences et techniques agroalimentaires. 4<sup>o</sup> Ed

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 3**

**Intitulé de l'UED1 : Nutrition et sport**

**Intitulé de la matière : Nutrition et sport**

**Crédits : 2**

**Coefficients : 2**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière*).

La matière Nutrition et Sport apporte les connaissances essentielles aux étudiants désireux de diriger des projets professionnels dans les domaines de la nutrition du sportif.

L'alimentation du sportif devrait être considérée comme un outil indispensable à la préservation de sa santé, à l'amélioration de ses performances, à l'optimisation de sa récupération ainsi qu'à la gestion de son poids.

A l'issue de cette formation, les étudiants auront les connaissances scientifiques et méthodologiques ainsi que les compétences nécessaires pour encadrer des sportifs (suivi d'équipes sportives, sportifs de haut niveau) en diététique sportive.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Physiologie de la Nutrition- besoins nutritionnels chez l'Homme- Alimentation équilibrée-

Compléments alimentaires

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

Rappels sur la physiologie de l'exercice (Bases physiologiques de la contraction musculaire ;

Effets physiologiques de l'entraînement physique.....)

L'alimentation quotidienne du sportif

L'intérêt des nutriments énergétiques (protéines, lipides et glucides) chez le sportif

Les vitamines et minéraux indispensables au cours d'une activité sportive

Hydratation du sportif

Les fondamentaux de l'hygiène alimentaire du sportif

Étude des tendances et des pratiques alimentaires courantes chez le sportif

Nutrition sèche et gestion du poids

Nutrition et prise de masse musculaire

Aides ergogéniques et micronutriments

Les compléments et les suppléments alimentaires et les produits diététiques liés à la perte de poids ; la prise de masse musculaire et adaptés aux sports d'endurance

La stratégie nutritionnelle des sports d'endurance

L'alimentation avant l'épreuve,

L'alimentation pendant l'épreuve

L'alimentation en phase de récupération

Nutrition et stress oxydatif au cours d'une activité sportive

Le bilan nutritionnel du sportif

Nutrition, sommeil et vigilance chez le sportif

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...*(La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation) *Contrôle continu, examen, travail personnel*

Examen et Contrôle continu en cours et travaux dirigés et travail personnel

**Référence:** (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*).

Bigard Charles et Yannick Guezennec. 3rd Edition. Elsevier. pp 304.

Savelief MC. (2018). Le Grand Livre de l'alimentation du sportif.

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 3**

**Intitulé de l'UET1 : Législation et Entrepreneuriat**

**Intitulé de la matière : Législation**

**Crédits : 1**

**Coefficients : 1**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière*).

Faire connaître à l'étudiant les normes juridiques (lois, décrets, arrêtés,...) relatives à la production, au commerce, à la manipulation des aliments, à leur sécurité sanitaire, à la protection du consommateur, à la lutte contre les fraudes et à la connaissance des conséquences pénales.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

Notions générales sur le droit (introduction au droit, droit pénal).

Présentation de la législation algérienne ([www.joradp.dz](http://www.joradp.dz), références des textes).

Règlementation générale (loi sur la protection du consommateur, hygiène, étiquetage et information, additifs alimentaires, emballage, marque, innocuité, conservation).

Règlementation spécifique (travail personnel, exposés).

Organismes de contrôle (DCP, CACQUE, bureau d'hygiène, ONML).

Normalisation et accréditation (IANOR, ALGERAC).

Normes internationales (ISO, codex alimentarius, NA, AFNOR)

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc... (La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation)* Contrôle continu, examen, travail personnel

Examen et Contrôle continu en cours. Travail personnel

## **Intitulé du Master : Nutrition et Diététique**

**Semestre : 3**

**Intitulé de l'UET1 : Législation et Entrepreneuriat**

**Intitulé de la matière : Entrepreneuriat**

**Crédits : 1**

**Coefficients : 1**

**Objectifs de l'enseignement** (*Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière*).

La formation permet à l'étudiant de maîtriser l'ensemble des étapes indispensables pour la création d'entreprise : de la naissance de l'idée au lancement du projet.

**Connaissances préalables recommandées** (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

**Contenu de la matière** (*indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel*)

- Compréhension de l'organisation et du fonctionnement d'une entreprise
- Concepts de base en gestion de projet
- Rôles et responsabilités
- Processus de gestion de projet :

Démarrage

Planification

Réalisation

Surveillance et maîtrise

Fermeture

- Processus de soutien

- Conclusion et échanges

**Mode d'évaluation** : *Contrôle continu, examen, etc...*(*La pondération est laissée à l'appréciation de l'équipe de formation*)

Examen et contrôle continu en cours magistraux. Travail personnel.

## **V- Accords ou conventions**

**OUI**

**Non**

(Si oui, transmettre les accords et/ou les conventions dans le dossier papier de la formation)

Etablissement Hospitalier et Universitaire D'Oran

## LETTRE D'INTENTION TYPE

(En cas de master coparrainé par un autre établissement universitaire)  
(Papier officiel à l'entête de l'établissement universitaire concerné)

Objet : approbation de coparrainage du master intitulé *Nutrition et Diététique*

Par la présente, l'établissement hospitalier déclare coparrainer le master ci-dessus mentionné durant toute la période d'habilitation de ce master.

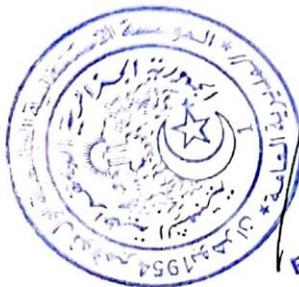
A cet effet, l'établissement hospitalier universitaire assistera ce projet en :

- Donnant son point de vue dans l'élaboration et à la mise à jour des programmes d'enseignement.
- Participant à des séminaires organisés à cet effet.
- En participant aux jurys de soutenance.
- En œuvrant à la mutualisation des moyens humains et matériels.

Signature de la personne légalement autorisée :

Fonction : *Dr. Chouf Jengal*

Date : *12 04 2021*



*[Signature]*  
Etablissement Hospitalier  
& Universitaire d'Oran  
1er Novembre 1954  
Le Directeur Général  
Dr.M. MANSOURI

**REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE**

**ETABLISSEMENT HOSPITALIER SPECIALISE EN GYNECOLOGIE  
OBSTETRIQUE PEDIATRIE ET CHIRURGIE PEDIATRIQUE  
BENYAHIA ZOHRA EX : MATERNITE POINT DU JOUR ORAN**

N° ... 1.1.1. 2021

**LETTRE D'INTENTION TYPE  
ETABLISSEMENT HOSPITALIER SPECIALISE EN GYNECOLOGIE  
OBSTETRIQUE PEDIATRIE ET CHIRURGIE PEDIATRIQUE  
BENYAHIA ZOHRA EX : MATERNITE POINT DU JOUR**

**OBJET : Approbation du coparrainage du master intitulé : nutrition et diététique**

Par la présente, l'université ou ( le centre universitaire) Nutrition et Diététique déclare coparrainer le master ci-dessus mentionné durant toute la période d'habilitation de ce master.

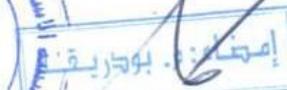
A cet effet, l'université (ou le centre universitaire) assistera ce projet en :  
Donnant son point de vue dans l'élaboration et à la mise à jour des programmes d'enseignement .

Participant à des séminaires organisés à cet effet

Participant aux jurys de soutenance

Cœuvrant à la mutualisation des moyens humains et matériels

**Le directeur**



15 AVR 2021



DIRECTION DE LA SANTE ET DE LA POPULATION  
DE LA WILAYA D'ORAN  
SERVICE DE LA PREVENTION

## Approbation du Projet de Lancement d'une Formation de Master

### Nutrition et Diététique

*Dispensé à :*

*L'Université ORAN I – Faculté des Sciences de La Nature et de la vie*

*Par la présente, Direction de la Santé et de la Population de la Wilaya d'Oran déclare sa volonté de manifester son accompagnement à cette formation.*

*A cet effet, nous confirmons notre adhésion à ce projet et notre rôle consistera à :*

- \*Donner notre point de vue dans l'élaboration et à la mise jour des programmes d'enseignement.*
- \*Participer à des séminaires organisés à cet effet.*
- \*Participer aux jurys de soutenance.*
- \*Faciliter autant que possible l'accueil de stagiaires soit dans le cadre de mémoires de fin d'études, soit dans le cadre de projet tuteurés.*

*Les moyens nécessaires à l'exécution des taches qui nous incombent pour la réalisation de ces projets dans les mesures du possible seront mis en œuvre sur le plan matériel et humain.*

*Docteur Youcef BOUKHARI est désigné comme coordinateur externe de ce projet.*

*Signé*

*Chef Service de Prévention*



**Dr. BOUKHARI Youcef**  
**Medecin en Chef**  
**Service Prévention**

REPUBLICQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE  
MINISTERE DE LA SANTE DE LA POPULATION ET DE LA REFORME HOSPITALIERE  
CENTRE HOSPITALO-UNIVERSITAIRE D'ORAN



المركز الاستشفائي الجامعي لوران  
CENTRE HOSPITALO-UNIVERSITAIRE ORAN

**OBJET :** Approbation du projet de lancement d'une formation de master intitulé : Nutrition et Diététique

Dispensé à : Université Oran 1

Par la présente, le chef de service de néphrologie-hémodialyse CHU-ORAN déclare sa volonté de manifester son accompagnement à cette formation en qualité d'utilisateur potentiel du produit.

A cet effet, nous confirmons notre adhésion à ce projet et notre rôle consistera à :

- Donner notre point de vue dans l'élaboration et à la mise à jour des programmes d'enseignement,
- Participer à des séminaires organisés à cet effet,
- Participer aux jurys de soutenance,
- Faciliter autant que possible l'accueil de stagiaires soit dans le cadre de mémoires de fin d'études, soit dans le cadre de projets tuteurs.

Les moyens nécessaires à l'exécution des tâches qui nous incombent pour la réalisation de ces objectifs seront mis en œuvre sur le plan matériel et humain.

Monsieur (ou Madame) Pr HAMDANI Abdeslam est désigné(e) comme coordonateur externe de ce projet.

SIGNATURE de la personne légalement autorisée :

FONCTION : *Chef de Service de Néphrologie hémodialyse*

Date : *18.04.2021* *CHU. ORAN*

CACHET OFFICIEL

*Dr HAMDANI A*  
Maître de Conférences  
Chef de Service de Néphrologie-Dialyse  
et Transplantation  
C.H.U Oran



**CABINET MÉDICAL DR BENATTIA HAKIM**

**Dr H. BENATTIA**  
Docteur en Médecine générale  
Consultation Adultes et Enfants  
Suivi de l'Hypertension, Diabète et Goutte Echographie-ECG Holter Tensionnel(MAPA)  
67,Bd Dr Benzerdjeb,Plateau, à côté de l'entrée de l'hôpital CHUO.Oran Tél: 041414000  
Mob: 0699342116 Email :hakimbenattia@yahoo.fr N°d'Ordre des médecins 3315/31

**OBJET :** Approbation du projet de lancement d'une formation de master intitulé : Nutrition et Diététique

Dispensé à : Université Oran 1

Par la présente, le cabinet médical docteur BENATTIA Hakim déclare sa volonté de manifester son accompagnement à cette formation en qualité d'utilisateur potentiel du produit.

A cet effet, nous confirmons notre adhésion à ce projet et notre rôle consistera à :

- Donner notre point de vue dans l'élaboration et à la mise à jour des programmes d'enseignement,
- Participer à des séminaires organisés à cet effet,
- Participer aux jurys de soutenance,
- Faciliter autant que possible l'accueil de stagiaires soit dans le cadre de mémoires de fin d'études, soit dans le cadre de projets tuteurés.

Les moyens nécessaires à l'exécution des tâches qui nous incombent pour la réalisation de ces objectifs seront mis en œuvre sur le plan matériel et humain.

Monsieur (ou Madame)Dr BENATTIA Hakim est désigné(e) comme coordonateur externe de ce projet.

SIGNATURE de la personne légalement autorisée :

FONCTION : *Medecin Assermenté*

Date : *18.04.2021*

CACHET OFFICIEL

**Dr. BENATTIA Hakim**  
**Médecin Généraliste**  
**Assermenté**  
**Expert près la Cour d'Oran**  
**67, Bd Dr Benzerdjeb ORAN**  
TEL : 0699342116 / 041.41.40.00 / N° d'ordre 3315/31