

# NUT-1001 - Aliments et nutriments I : macronutriments, sources alimentaires et notions biochimiques

Notions sur l'énergie et les macronutriments (glucides, protéines, lipides) : structure, classification, principaux rôles dans l'organisme, métabolisme (production, échange et stockage de l'énergie dans l'organisme humain, processus de digestion, d'absorption, de transport et d'utilisation des macronutriments, voies de synthèse et de dégradation). Notions liées aux produits céréaliers, sucres, matières grasses, viandes, volailles, poissons, oeufs, noix, graines et légumineuses.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 3, Laboratoire : 0, Travail personnel : 6, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Concomitants</b>	MCB-1910, NUT-1020, NUT-1540

---

# NUT-1004 - Aliments d'aujourd'hui

Les valeurs de référence présentées dans ce cours sont des valeurs utilisées au Canada et le contenu de ce cours est d'application canadienne. Les groupes d'aliments, leur valeur nutritive et leur place dans l'alimentation. Les aliments naturels et les aliments transformés. L'étiquetage des aliments. Les aliments génétiquement modifiés, les aliments fonctionnels et les aliments biologiques. L'évolution dans les tendances de consommation alimentaire.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 0, Travail personnel : 9, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Particularités du cours</b>	Peut être offert à distance

---

# NUT-1011 - Aliments et nutriments II : micronutriments, sources alimentaires et notions biochimiques

Notions sur les micronutriments (vitamines et minéraux) : structure, classification, métabolisme, rôles métaboliques dans l'organisme, principales sources alimentaires, effets de carences et d'excès. Éléments associés aux substances phytochimiques. Notions liées aux fruits et légumes, produits laitiers, boissons, aliments biologiques, transformés, fonctionnels et particuliers aux communautés culturelles.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 3, Laboratoire : 0, Travail personnel : 6, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	MCB 1910 ET NUT 1001 ET NUT 1020
<b>Concomitants</b>	BIO-1915, NUT-1300, NUT-1400, NUT-1600

---

## NUT-1020 - Démarche clinique en nutrition

Introduction au système de santé et à la pratique clinique de diététiste/nutritionniste. Démarche et étapes du processus de soins en nutrition. Évaluation nutritionnelle : catégories de données requises; méthodes d'évaluation de la consommation alimentaire; bases de données nutritionnelles; apports nutritionnels de référence; évaluation des apports en fonction des recommandations alimentaires; initiation à l'interprétation des données anthropométriques, biochimiques et cliniques. Introduction au diagnostic nutritionnel, à l'intervention nutritionnelle, à la surveillance et à l'évaluation d'un plan de soins. Introduction aux études de cas cliniques.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 3, Laboratoire : 1, Travail personnel : 5, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Concomitants</b>	MCB-1910, NUT-1001, NUT-1540

---

## NUT-1050 - Expérimentation alimentaire I

Initiation, en laboratoire, à l'amélioration de la valeur nutritive de recettes, à l'analyse nutritionnelle informatisée, à l'appréciation des qualités organoleptiques des aliments et à l'analyse sensorielle. Application des notions d'hygiène et de salubrité. Projet d'intégration sur l'amélioration de la valeur nutritive d'un mets.

<b>Nombre de crédits</b>	1
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 2, Travail personnel : 1, Total : 3 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Connexe, Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	MCB 1910 ET NUT 1001 ET NUT 1540
<b>Concomitants</b>	NUT-1011, NUT-1300

---

## NUT-1104 - Éléments de nutrition

Les valeurs de référence présentées dans ce cours sont des valeurs utilisées au Canada et le contenu de ce cours est d'application canadienne. Étude du « Guide alimentaire canadien » et des divers nutriments nécessaires à l'organisme humain : énergie, glucides et fibres alimentaires, lipides, protéines, vitamines, minéraux et eau. Nature, rôles, métabolisme, recommandations, sources alimentaires, effets des carences et des excès pour ces nutriments.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 0, Travail personnel : 9, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Particularités du cours</b>	Développement durable, Peut être offert à distance

---

## NUT-1107 - Alimentation et personnes âgées

Les valeurs de référence présentées dans ce cours sont des valeurs utilisées au Canada et le contenu de ce cours est d'application canadienne. Les habitudes alimentaires des personnes âgées et leurs besoins nutritionnels. Les principaux problèmes touchant

l'alimentation de la personne âgée. Les services de soutien pour l'alimentation de la personne âgée à domicile et de celle qui est hébergée.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 0, Travail personnel : 9, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Particularités du cours</b>	Peut être offert à distance

---

## **NUT-1300 - Nutrition en santé publique I : déterminants de la santé et évaluation des besoins**

Initiation à la pratique de la nutrition en santé publique. Présentation de la promotion de la santé et du rôle important joué par les déterminants de la santé. Exploration des environnements qui influencent les conditions sous-jacentes aux systèmes et aux pratiques alimentaires, ainsi que des enjeux qui y sont associés. Explication de la démarche d'évaluation des besoins permettant d'identifier les problèmes en lien avec les aliments et la nutrition des groupes, des communautés et des populations.

<b>Nombre de crédits</b>	2
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 2, Laboratoire : 0, Travail personnel : 4, Total : 6 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Particularités du cours</b>	Peut être offert f. hybride
<b>Préalables</b>	COM 1915 ET NUT 1020 ET NUT 1540
<b>Concomitants</b>	BIO-1915, NUT-1011, NUT-1400, NUT-1600

---

## **NUT-1400 - Pratique clinique I : nutrition et cycle de la vie**

Besoins nutritionnels des personnes aux divers âges de la vie et dans divers états physiologiques (effort physique, jeûne, etc.). Risques et problèmes nutritionnels lors de la grossesse, de l'enfance, de l'adolescence, de l'âge adulte et du vieillissement. Fondements et stratégies du counseling nutritionnel. Travail de synthèse sur l'évaluation nutritionnelle, l'identification de problèmes nutritionnels et les pistes d'intervention à privilégier en fonction des caractéristiques de l'individu et de son environnement.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 3, Laboratoire : 1, Travail personnel : 5, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	COM 1915 ET NUT 1020 ET NUT 1540
<b>Concomitants</b>	BIO-1915, NUT-1011, NUT-1300, NUT-1600

---

## **NUT-1540 - Gestion I : principes de base et outils pour la profession**

Compréhension des fonctions de gestion. Connaissance et développement des habiletés en gestion. Application des fonctions/habiletés de gestion dans les différents secteurs de pratique de la profession. Développement des techniques relatives à un travail en équipe efficace. Notions essentielles à la gestion de projet et à l'utilisation d'un tableur (Excel). Étapes nécessaires à la planification et à la conception de menu. Marketing en alimentation et en nutrition. Introduction aux principes de planification stratégique et opérationnelle.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 3, Laboratoire : 0, Travail personnel : 6, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Concomitants</b>	COM-1915, MCB-1910, NUT-1001, NUT-1020

---

## **NUT-1600 - Pratique professionnelle I : initiation à la profession de diététiste/nutritionniste**

Présentation du contexte de la pratique de la profession de diététiste/nutritionniste, notamment à travers son histoire, ses différents secteurs de pratique, ses exigences réglementaires et déontologiques, et ses organismes professionnels. Réflexions sur soi, sur le développement de ses compétences professionnelles et sur les réalités de la profession.

<b>Nombre de crédits</b>	1
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 1, Laboratoire : 1, Travail personnel : 1, Total : 3 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	COM 1915 ET NUT 1020 ET NUT 1540
<b>Concomitants</b>	BIO-1915, NUT-1011, NUT-1300, NUT-1400

---

## **NUT-1900 - Stage de recherche en nutrition**

L'objectif de ce stage facultatif est d'initier l'étudiant à la recherche en nutrition. Il consiste en un séjour dans un laboratoire de recherche au cours de la session d'été durant le programme de baccalauréat. Il s'effectue sous la supervision d'un professeur habilité.

<b>Nombre de crédits</b>	0
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 0, Travail personnel : 3, Total : 3 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition

---

## **NUT-2004 - Nutrition et cycles de la vie**

Fondements théoriques des besoins nutritionnels de la personne aux divers âges de la vie et dans divers états physiologiques : grossesse, lactation, effort physique, jeûne, végétarisme, malnutrition, etc. Applications : base des apports nutritionnels recommandés; évaluation de l'état nutritionnel et des apports alimentaires; régimes alimentaires et interventions nutritionnelles appropriés aux caractéristiques de l'individu et de son environnement.

<b>Nombre de crédits</b>	4
--------------------------	---

<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 4, Laboratoire : 2, Travail personnel : 6, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2000

---

## NUT-2010 - Nutrition à tous les âges

Les valeurs de référence présentées dans ce cours sont des valeurs utilisées au Canada et le contenu de ce cours est d'application canadienne. Introduction aux fondements des besoins nutritionnels de l'homme aux divers âges et dans divers états physiologiques : grossesse, allaitement, croissance, maturité, sénescence, activité physique, pratique du végétarisme. Compréhension des liens entre l'alimentation et certains problèmes de santé : maladies cardiovasculaires, obésité, diabète, anémie et ostéoporose.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 0, Travail personnel : 9, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Particularités du cours</b>	Peut être offert à distance
<b>Préalables</b>	NUT 1104 OU NUT 1107 OU KIN 3002 OU STA 3012

---

## NUT-2013 - Chimie et transformation des aliments

Étude des réactions physicochimiques dans les aliments. Étude des procédés alimentaires et de leurs impacts sur les nutriments. Interactions entre les constituants dans les aliments.

<b>Nombre de crédits</b>	2
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 2, Laboratoire : 0, Travail personnel : 2, Total : 4 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4106 - Sces agriculture et alimentation-Dép. sciences des aliments
<b>Préalables</b>	NUT 1011 ET NUT 1050
<b>Concomitants</b>	NUT-2050

---

## NUT-2015 - Méthodes de recherche I

Introduction aux principes fondamentaux de la recherche qualitative et quantitative, ainsi qu'aux différentes étapes de la recherche. Ce cours vise à développer un esprit critique et une compréhension des articles scientifiques liés au domaine de la nutrition.

<b>Nombre de crédits</b>	2
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 2, Laboratoire : 0, Travail personnel : 4, Total : 6 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Particularités du cours</b>	Peut être offert f. hybride

**Concomitants**

NUT-2300, NUT-2400

---

## NUT-2050 - Expérimentation alimentaire II

Développement de nouvelles recettes en conformité avec des exigences nutritionnelles particulières. Comparaison de la composition d'un produit avec les normes d'identité pour les produits alimentaires. Initiation au règlement sur les aliments et drogues. Exigences réglementaires des allégations nutritionnelles. Utilisation d'ingrédients industriels dans différents procédés. Réalisation de tests sensoriels avec jury de dégustation. Projets intégrateurs visant à résoudre des problèmes liés à la chimie alimentaire.

**Nombre de crédits**

2

**Répartition hebdomadaire** Cours : 0, Laboratoire : 3, Travail personnel : 3, Total : 6 heures**Cycle d'études**

Premier cycle

**Type de cours**

Régulier

**Département responsable** 4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition**Particularités du cours** Peut être offert f. hybride**Préalables**

NUT 1050

**Concomitants**

NUT-2013, NUT-2400

---

## NUT-2060 - Expérimentation alimentaire III

Développement de boissons et de mets à textures adaptées pour les troubles de la déglutition en conformité avec des exigences nutritionnelles et de texture. Optimisation de la qualité nutritionnelle des mets. Évaluation rhéologique et tests objectifs. Réalisation de tests sensoriels avec jury de dégustation. Projet intégrateur visant à développer des mets de texture adaptée.

**Nombre de crédits**

2

**Répartition hebdomadaire** Cours : 0, Laboratoire : 3, Travail personnel : 3, Total : 6 heures**Cycle d'études**

Premier cycle

**Type de cours**

Régulier

**Département responsable** 4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition**Préalables** NUT 2013 ET NUT 2050**Concomitants**

NUT-2310, NUT-2410, NUT-2540, PHS-2901

---

## NUT-2101 - Lecture II

Programme de lectures établi pour compléter la formation de l'étudiant en diététique ou en consommation. Les lectures sont dirigées par un professeur et évaluées par un examen ou un rapport.

**Nombre de crédits**

2

**Répartition hebdomadaire** Cours : 0, Laboratoire : 0, Travail personnel : 6, Total : 6 heures**Cycle d'études**

Premier cycle

**Type de cours**

Régulier

**Département responsable** 4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition

---

## NUT-2102 - Travaux pratiques I

Activités permettant à l'étudiant de remplir l'une ou l'autre des fonctions relatives au travail professionnel en diététique/nutrition.  
Rédaction d'un rapport.

<b>Nombre de crédits</b>	1
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 0, Travail personnel : 3, Total : 3 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition

---

## NUT-2103 - Travaux pratiques II

Activités permettant à l'étudiant de remplir l'une ou l'autre des fonctions relatives au travail professionnel en diététique/nutrition.  
Rédaction d'un rapport.

<b>Nombre de crédits</b>	2
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 0, Travail personnel : 6, Total : 6 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition

---

## NUT-2300 - Nutrition en santé publique II : développement d'intervention

Élaboration d'un plan de santé de la population. Exploration des différents modèles théoriques en appui à l'évaluation de l'environnement et des besoins des individus afin d'établir les priorités d'action à cibler. Analyse des diverses stratégies d'intervention pour agir sur les environnements alimentaires et les comportements individuels afin d'appuyer le développement d'un plan de santé pour la population. Illustration des réalités de la pratique en nutrition en santé publique par différents enjeux d'actualité et des exemples concrets.

<b>Nombre de crédits</b>	2
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 2, Laboratoire : 0, Travail personnel : 4, Total : 6 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 1300
<b>Concomitants</b>	BIO-1920, NUT-2015, NUT-2400

---

## NUT-2310 - Nutrition en santé publique III : mise en oeuvre et évaluation

Réalisation de la mise en oeuvre d'un plan de santé auprès d'une population afin de répondre efficacement aux besoins identifiés. Évaluation du plan de santé au moyen d'une démarche d'évaluation de programmes et de l'utilisation de données probantes; modification du plan de santé, lorsque nécessaire. Développement d'une posture critique et réflexive quant à la pratique afin de discuter de différents enjeux qui touchent à la nutrition en santé publique.

<b>Nombre de crédits</b>	2
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 2, Laboratoire : 0, Travail personnel : 4, Total : 6 heures

<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2300
<b>Concomitants</b>	NUT-2410

---

## NUT-2400 - Pratique clinique II : nutrition et maladies chroniques

Évaluation nutritionnelle, diagnostic nutritionnel et détermination des interventions nutritionnelles appropriées pour les personnes atteintes de diabète, de maladies cardiovasculaires, de maladies rénales, d'allergies alimentaires, de maladie coeliaque, de cancers, de problèmes de santé mentale ou d'autres maladies chroniques. Trajectoires de soins en maladies chroniques. Tenue des dossiers et rédaction des notes. Interactions médicaments-nutriments. Initiation à l'évaluation des interventions nutritionnelles et à leur modification s'il y a lieu.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 3, Laboratoire : 1, Travail personnel : 5, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 1400
<b>Concomitants</b>	BIO-1920, NUT-2015, NUT-2300

---

## NUT-2410 - Pratique clinique III : dysphagie, états critiques, soutien nutritionnel

Évaluation nutritionnelle dans différentes conditions médicales (états critiques, maladies neurologiques, cancer, chirurgie ORL, maladies du système digestif, etc.). Selon l'indication, évaluation clinique et paraclinique de la fonction de déglutition dans une approche interdisciplinaire. Diagnostic et intervention nutritionnels, y compris au besoin la détermination des textures et consistances, le choix de la voie d'alimentation (orale, entérale, parentérale), de la voie d'accès, du type et de la composition de la préparation nutritionnelle. Surveillance de l'efficacité de l'intervention et de la tolérance au traitement nutritionnel. Adaptation du plan de traitement en fonction de l'évolution de la personne. Stage d'observation en milieu de pratique.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 3, Laboratoire : 2, Travail personnel : 4, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2400
<b>Concomitants</b>	NUT-2060, PHS-2901

---

## NUT-2500 - Initiation à la profession : stages dirigés

Observations et activités d'apprentissage reliées à l'alimentation du bénéficiaire dans un établissement de santé. Cheminement de l'aliment, de l'achat au repas servi. Approche du malade, dossier médical et diététique, régimes simples.



<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 8, Travail personnel : 1, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	CSO 1904 ET NUT 2008 ET NUT 2009 ET NUT 3001 ET PHS 2901

---

## NUT-2540 - Gestion II : fonctionnement global d'un service d'alimentation

Notions reliées à l'approvisionnement, à la production et à la distribution alimentaire en collectivité. Intégration des notions d'hygiène et de salubrité alimentaire, y compris les 5M et le HACCP, dans le cadre des opérations du service. Notions liées aux indicateurs de performance et à la gestion financière du service.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 3, Laboratoire : 0, Travail personnel : 6, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 1540
<b>Concomitants</b>	NUT-2060

---

## NUT-2550 - Stage préparatoire I

Réalisation d'activités pratiques en nutrition clinique et en gestion des services alimentaires : démonstration et échanges sur la démarche complète de soins d'une diététiste/nutritionniste clinicienne, historique d'hospitalisation de patients, éléments constitutifs du dossier médical, exercices de rédaction de notes au dossier. Familiarisation avec l'approche clinique d'une clientèle âgée, dénutrie et dysphagique, développement d'habiletés liées au raisonnement clinique et résolution de cas cliniques réels. Exigences universitaires et déontologiques, modalités de supervision des stages de deuxième niveau et attribution des milieux de stage. Présentations orales et activités réflexives en lien avec la visite d'un service d'alimentation et de nutrition.

<b>Nombre de crédits</b>	1
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 1, Laboratoire : 1, Travail personnel : 1, Total : 3 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 1011 ET NUT 1020

---

## NUT-2600 - Pratique professionnelle II : réalités et enjeux de la profession de diététiste/nutritionniste

Enjeux d'actualité propres aux différents secteurs de pratique de la nutrition. Questions éthiques et culturelles appliquées à l'exercice de la profession. Poursuite des réflexions sur la profession et sur soi. Évaluation de sa progression et élaboration d'un plan de développement de ses compétences professionnelles.

<b>Nombre de crédits</b>	1
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 1, Laboratoire : 1, Travail personnel : 1, Total : 3 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 1600 ET NUT 2710

---

## NUT-2710 - Stage en nutrition clinique et gestion des services alimentaires I

Développement de compétences de diététiste/nutritionniste clinicien et de gestionnaire de services alimentaires, dans un centre hospitalier de soins de deuxième et de troisième lignes. Détermination du plan de soins en nutrition (plan de traitement nutritionnel) pour un client, mise en oeuvre et suivi. Collaboration interprofessionnelle. Identification des ressources humaines, financières, organisationnelles et informationnelles du service alimentaire. Analyse de l'offre alimentaire. Réalisation de projets assignés par le milieu.

<b>Nombre de crédits</b>	5
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 12, Travail personnel : 3, Total : 15 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	(CSO 1904 ET FIS 4101 ET FIS 4102 ET NUT 2410 ET NUT 2540 ET NUT 2550) ET (MNG 1900 OU RLT 1006)

---

## NUT-3003 - Nutrition clinique II : dysphagie, voie d'alimentation et soutien nutritionnel

Évaluation nutritionnelle complète dans différentes conditions médicales (états critiques, maladies neurologiques, cancer, intervention chirurgicale ORL, maladies rénales, maladies du système digestif, etc.). Évaluation clinique et paraclinique de la fonction de déglutition dans une approche interdisciplinaire. Diagnostic et intervention nutritionnels — détermination des textures et consistances, choix de la voie d'alimentation (orale, entérale ou parentérale), de la voie d'accès, du type et de la composition de la préparation nutritionnelle, calcul des besoins nutritionnels. Surveillance de l'efficacité de l'intervention et de la tolérance au traitement nutritionnel. Adaptation du plan de traitement en fonction de la condition médicale et de l'évolution de la personne.

<b>Nombre de crédits</b>	4
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 6, Laboratoire : 0, Travail personnel : 6, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition

---

## NUT-3004 - Nutrition en santé publique II : interventions

Initiation à l'action professionnelle en nutrition publique. Étude des diverses stratégies qui peuvent agir sur les comportements individuels ainsi que sur l'environnement sociopolitique. Comment planifier et évaluer des interventions en nutrition qui pourront

répondre efficacement aux besoins décelés. Discussion sur différents enjeux qui touchent à la nutrition publique : sécurité alimentaire, compétences interculturelles, éthique.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 3, Laboratoire : 2, Travail personnel : 4, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Particularités du cours</b>	Développement durable
<b>Préalables</b>	NUT 2009 ET NUT 2500

---

## NUT-3010 - Obésité : étiologie, complications, traitement

Comprendre les notions physiologiques, biochimiques, nutritionnelles et comportementales associées à l'obésité afin d'élaborer un traitement nutritionnel adéquat pour les individus obèses. Présentation de thèmes d'actualité sous forme de discussions dirigées, de façon à développer une approche professionnelle en réponse aux questions d'actualité touchant l'obésité et le contrôle du poids.

<b>Nombre de crédits</b>	2
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 2, Laboratoire : 1, Travail personnel : 3, Total : 6 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2410 ET NUT 2710 ET PHS 2901
<b>Concomitants</b>	NUT-3015, NUT-3400

---

## NUT-3012 - Stage préparatoire III

Intégration au marché du travail, gestion de conflits en milieu de stage, utilisation des nouvelles technologies en milieu de travail. Offre et attribution des stages à option, exigences scolaires et déontologiques, modalités de supervision des stages de 3e niveau, développement d'une pratique réflexive.

<b>Nombre de crédits</b>	0
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 1, Laboratoire : 0, Travail personnel : 0, Total : 1 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2012

---

## NUT-3015 - Méthodes de recherche II

Acquisition des outils nécessaires pour développer et exercer son sens critique face à la littérature scientifique dans le domaine de la nutrition. Révision des grands principes de la recherche en nutrition au moyen d'exemples concrets de publications dans divers secteurs d'activité. Présentations individuelles et en équipe sous forme de débat. Discussion des aspects éthiques et des impacts de la recherche sur la pratique clinique en nutrition ainsi que du transfert de connaissances dans une perspective de recherche.

<b>Nombre de crédits</b>	2
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 2, Laboratoire : 0, Travail personnel : 4, Total : 6 heures

<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2015
<b>Concomitants</b>	NUT-3010, NUT-3400

---

## NUT-3400 - Pratique clinique IV : nutrition et multipathologies

Démarche clinique complète du processus de soins en nutrition dans des cas complexes et multicompliqués, entre autres dans des contextes pédiatriques et gériatriques. Nutrition dans les soins de fin de vie et le soutien à domicile.

<b>Nombre de crédits</b>	2
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 1, Laboratoire : 1, Travail personnel : 4, Total : 6 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2410 ET NUT 2710 ET PHS 2901
<b>Concomitants</b>	NUT-3010, NUT-3015

---

## NUT-3500 - Stage en nutrition clinique I

Application de la démarche diététique dans diverses pathologies : prescription, élaboration de régimes thérapeutiques complexes, contrôle de la prise alimentaire, intégration à l'équipe de soins, enseignement progressif auprès du bénéficiaire.

<b>Nombre de crédits</b>	4
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 10, Travail personnel : 2, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2500 ET NUT 3003 ET NUT 3010

---

## NUT-3501 - Stage en nutrition clinique II

Évaluation de l'état nutritionnel, soins nutritionnels intensifs, alimentation entérale et parentérale, progression des soins diététiques en phases pré et post-opératoire et dans des cas de dénutrition.

<b>Nombre de crédits</b>	4
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 10, Travail personnel : 2, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2500 ET NUT 3003 ET NUT 3010

---

## NUT-3502 - Stage en nutrition clinique III

Entrevue, évaluation du comportement alimentaire compte tenu de la condition globale du client, programme alimentaire personnalisé, enseignement individuel et collectif, application des principales étapes de la démarche diététique à l'intérieur d'une entrevue.

<b>Nombre de crédits</b>	4
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 10, Travail personnel : 2, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2500 ET NUT 3003 ET NUT 3010

---

## NUT-3503 - Stage en gestion des services d'alimentation

Planification de menus équilibrés en fonction des besoins nutritionnels d'une clientèle; organisation, coordination des opérations relatives à la production et à la distribution des repas, contrôle de la qualité des aliments; direction du personnel.

<b>Nombre de crédits</b>	4
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 10, Travail personnel : 2, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2500

---

## NUT-3510 - Stage nutrition santé publique

Mise en oeuvre des compétences de diététiste/nutritionniste oeuvrant dans le secteur de la nutrition en santé publique. Contribution aux activités professionnelles du diététiste/nutritionniste travaillant dans ce secteur. Activités axées sur des interventions en nutrition auprès de populations ou de clientèles désignées et sur la création ou le soutien d'environnements favorables aux saines habitudes de vie; à travers une démarche d'analyse des besoins d'une population ou d'une clientèle relatifs à une problématique de santé nutritionnelle, ou d'un enjeu de nutrition en santé publique, de planification, d'implantation et d'évaluation des interventions. Développement de partenariats et collaboration intersectorielle.

<b>Nombre de crédits</b>	4
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 10, Travail personnel : 2, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	((NUT 2500 ET NUT 3000 ET NUT 3003 ET NUT 3004) OU (FIS 4103 ET NUT 2600 ET NUT 2710 ET NUT 3010 ET NUT 3400 ET NUT 3540 ET NUT 3550))

---

## NUT-3511 - Stage en éducation en nutrition

Mise en oeuvre de compétences dans le domaine de l'éducation en nutrition et de la communication. Activités relatives à l'analyse des besoins d'un milieu ou d'un public cible relatifs à une problématique ou à un enjeu de santé nutritionnelle, à la planification, la mise en

oeuvre et l'évaluation d'un projet d'intervention et d'activités d'éducation et de communication en nutrition, dans une perspective de promotion de la santé et de prévention de la maladie. Réalisation d'un projet assigné par le milieu.

<b>Nombre de crédits</b>	4
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 10, Travail personnel : 2, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	((NUT 2500 ET NUT 3000 ET NUT 3003 ET NUT 3004) OU (FIS 4103 ET NUT 2600 ET NUT 2710 ET NUT 3010 ET NUT 3400 ET NUT 3540 ET NUT 3550))

---

## NUT-3520 - Stage en nutrition du troisième âge

Activités axées sur l'alimentation de clientèles en gérontologie et gériatrie. Approche de la personne âgée, besoins nutritionnels, alimentation appropriée.

<b>Nombre de crédits</b>	4
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 10, Travail personnel : 2, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	((NUT 2500 ET NUT 3003) OU (FIS 4103 ET NUT 2600 ET NUT 2710 ET NUT 3010 ET NUT 3400 ET NUT 3540 ET NUT 3550))

---

## NUT-3522 - Stage d'initiation à la recherche

Participation à un projet de recherche sous la responsabilité d'une professeure-chercheuse ou d'une professionnelle reconnue.

<b>Nombre de crédits</b>	4
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 10, Travail personnel : 2, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	((NUT 2500 ET NUT 3003) OU (FIS 4103 ET NUT 3400 ET NUT 3540 ET NUT 3550))

---

## NUT-3523 - Stage en nutrition clinique spécialisée

Ensemble d'activités axées sur l'alimentation du client/usager, évaluation de l'état nutritionnel et des habitudes alimentaires du client/usager, détermination du plan d'intervention, résolution de cas cliniques complexes et prise de décision quant au mode et au contenu de l'alimentation à prescrire, enseignement individuel, interventions au sein de l'équipe multidisciplinaire ou interdisciplinaire.

<b>Nombre de crédits</b>	4
--------------------------	---

<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 10, Travail personnel : 2, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	((NUT 2500 ET NUT 3000 ET NUT 3003 ET NUT 3004) OU (FIS 4103 ET NUT 2600 ET NUT 2710 ET NUT 3010 ET NUT 3400 ET NUT 3540 ET NUT 3550))

---

## NUT-3524 - Stage en gestion de projet

Mise en oeuvre de compétences liées à la gestion de projets à travers la participation aux activités de planification, d'élaboration ou d'amélioration continue d'un service ou d'un programme associé à l'alimentation et à la nutrition. Gestion d'un projet à l'intérieur d'un mandat défini par le milieu de stage en utilisant les outils appropriés. Travail en collaboration avec les différents acteurs impliqués et mise en application des habiletés de gestion.

<b>Nombre de crédits</b>	4
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 10, Travail personnel : 2, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	FIS 4103 ET NUT 3010 ET NUT 3400 ET NUT 3540 ET NUT 3550 ET NUT 3600*

---

## NUT-3530 - Stage international et interculturel en nutrition

Mise en oeuvre de compétences en nutrition en santé publique dans un pays en émergence ou auprès de communautés autochtones. Analyse des besoins d'une population relatifs à une problématique de santé nutritionnelle ou à un enjeu de nutrition en santé publique, de planification, d'implantation et d'évaluation d'un projet d'intervention. Rédaction d'un rapport et préparation d'une présentation orale. Stage pouvant être réalisé en contexte interdisciplinaire.

<b>Nombre de crédits</b>	8
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage, Temps complet
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	(FIS 4103 ET NUT 3010 ET NUT 3400 ET NUT 3540 ET NUT 3550) ET (COM 2160 OU COM 4150 OU ANT 1902)

---

## NUT-3540 - Gestion III : application des principes et outils en contexte réel de collectivité

Application des fonctions de gestion dans le cadre d'un projet d'envergure en restauration collective visant la promotion d'une saine alimentation. Détermination des volumes de production des mets pour une collectivité, réalisation d'un processus de standardisation de recettes. Application des notions d'hygiène et de salubrité ainsi que de gestion des ressources humaines, financières, matérielles et informationnelles. Notions de la culture Lean d'amélioration continue et applications dans les services d'alimentation et de nutrition. Application des concepts du développement durable à l'alimentation et à la gestion des services en alimentation.

<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 1, Laboratoire : 2, Travail personnel : 6, Total : 9 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2540 ET NUT 2710

---

## NUT-3550 - Stage préparatoire II

Exigences universitaires et réglementaires des stages de troisième niveau. Modalités de supervision et d'évaluation des stages. Applications du code de déontologie aux différents secteurs de pratique de la profession. Développement d'une pratique réflexive et éthique. Intégration au marché du travail : rédaction d'un CV et d'une lettre de motivation, entrevue d'emploi, gestion de conflits en milieu de pratique.

<b>Nombre de crédits</b>	0
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 1, Laboratoire : 0, Travail personnel : 0, Total : 1 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	NUT 2710

---

## NUT-3560 - Stage d'initiation en éthique appliquée à la santé

Mise en oeuvre des compétences liées à l'éthique dans son application au monde de la santé et portant spécifiquement sur des questions ayant trait à la nutrition et à l'alimentation. Activités touchant différents secteurs de pratique tels que la nutrition clinique, la gestion des services alimentaires, la nutrition en santé publique ou tout autre service ou programme lié à la nutrition et à l'alimentation. Contribution à la recherche et à la production d'outils de transfert des connaissances. Réalisation de projets assignés par le milieu.

<b>Nombre de crédits</b>	4
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 10, Travail personnel : 2, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	FIS 4103 ET NUT 3400 ET NUT 3540 ET NUT 3550

---

## NUT-3600 - Pratique professionnelle III : entrée dans la profession

Partage et discussion des expériences vécues en stage. Activité de collaboration interprofessionnelle. Analyse réflexive critique sur sa pratique et son identité professionnelles. Validation de l'atteinte du niveau de développement attendu des compétences d'entrée dans la profession. Élaboration d'un plan de développement professionnel en tant que futur diététiste/nutritionniste.

<b>Nombre de crédits</b>	1
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 1, Laboratoire : 1, Travail personnel : 1, Total : 3 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle



<b>Type de cours</b>	Régulier
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Particularités du cours</b>	Peut être offert f. hybride
<b>Préalables</b>	(NUT 2600 ET NUT 3550) ET (NUT 3710* OU NUT 3730*)

---

## **NUT-3710 - Stage en nutrition clinique II : soins nutritionnels de deuxième et troisième lignes**

Mise en oeuvre des compétences de diététiste/nutritionniste clinicien à travers les étapes de la démarche en nutrition clinique, auprès d'une clientèle d'un centre hospitalier de deuxième et de troisième lignes. Évaluation de l'état nutritionnel, diagnostic nutritionnel, élaboration de plans de soins en nutrition (plans de traitement nutritionnel), mise en oeuvre et suivi. Collaboration interprofessionnelle et avec les services impliqués dans l'offre alimentaire à la clientèle. Organisation et réalisation d'une activité de formation pour un groupe d'apprenants.

<b>Nombre de crédits</b>	10
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 25, Travail personnel : 5, Total : 30 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	FIS 4103 ET NUT 3010 ET NUT 3400 ET NUT 3540 ET NUT 3550 ET NUT 3600*

---

## **NUT-3715 - Stage en nutrition clinique III : soins nutritionnels de première ligne ou surspécialisés**

Mise en oeuvre des compétences de diététiste/nutritionniste clinicien oeuvrant auprès de clientèles âgées hébergées ou requérant des services de soins de première ligne ou surspécialisés. Étapes de la démarche en nutrition clinique : évaluation de l'état nutritionnel; diagnostic nutritionnel; élaboration, application et suivi d'un plan de soins en nutrition (plan de traitement nutritionnel). Collaboration interprofessionnelle et réalisation d'un projet assigné par le milieu.

<b>Nombre de crédits</b>	4
<b>Répartition hebdomadaire</b>	Cours : 0, Laboratoire : 10, Travail personnel : 2, Total : 12 heures
<b>Cycle d'études</b>	Premier cycle
<b>Type de cours</b>	Stage
<b>Département responsable</b>	4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition
<b>Préalables</b>	FIS 4103 ET NUT 3010 ET NUT 3400 ET NUT 3540 ET NUT 3550 ET NUT 3600*

---

## **NUT-3730 - Stage en gestion des services alimentaires**

Mise en oeuvre des compétences de diététiste/nutritionniste oeuvrant dans le secteur de la gestion des services alimentaires d'un centre hospitalier de deuxième et de troisième lignes. Contribution aux tâches quotidiennes reliées aux opérations de production et de distribution des repas. Exécution de diverses tâches liées à la planification et à la promotion de menus équilibrés en fonction des besoins nutritionnels d'une clientèle, à la standardisation de recettes, à l'évaluation des qualités organoleptiques des aliments et au contrôle des aliments servis. Contribution à la gestion des ressources humaines, financières, organisationnelles et informationnelles. Réalisation d'un projet assigné par le milieu.

<b>Nombre de crédits</b>	5
--------------------------	---

**Répartition hebdomadaire** Cours : 0, Laboratoire : 12, Travail personnel : 3, Total : 15 heures

**Cycle d'études** Premier cycle

**Type de cours** Stage

**Département responsable** 4112 - Sces agriculture et alimentation-École de nutrition

**Préalables** FIS 4103 ET NUT 3010 ET NUT 3400 ET NUT 3540 ET NUT 3550 ET NUT 3600\*