

## RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

CODE ARES 2085

Date dépôt /  
modification 03/10/2022

Date validation 20/12/2022

### MASTER DE SPÉCIALISATION EN NUTRITION ET TRANSITION ALIMENTAIRE

FINALITÉ	Spécialisée	NIVEAU (du Cadre des Certifications)	7
SECTEUR	2. Santé	DOMAINE D'ÉTUDES	11. Sciences médicales
TYPE	LONG	CYCLE	DEUXIÈME
LANGUE (majoritaire)	FRANÇAIS	CRÉDITS	60

#### A. SPÉCIFICITÉ DE LA FORME D'ENSEIGNEMENT

En vertu du Chap. II Art.4 §3 du décret « Paysage » qui stipule que « par essence, l'enseignement universitaire est fondé sur un **lien étroit entre la recherche scientifique et les matières enseignées** », les universités offrent une formation cohérente à, et par la recherche, soutenant l'acquisition progressive de compétences complexes. Cette spécificité requiert d'inviter les équipes d'enseignants, toutes **actives dans la recherche et reconnues par les communautés scientifiques de référence**, à intervenir aux niveaux 6 (bachelier), 7 (master) et 8 (docteur) du cadre des certifications de l'enseignement supérieur.

Même si l'objectif de l'ensemble des étudiants n'est pas nécessairement de viser le niveau 8 de ce cadre de certification, ils sortiront néanmoins diplômés, aux niveaux 6, 7 ou 8, en ayant progressé sur ce continuum d'enseignement et de recherche qui leur est proposé par les **enseignants-chercheurs** de l'université. Concevoir d'entrée de jeu la formation sous la forme d'un continuum sur deux cycles (niveaux 6 et 7), voire trois (niveau 8), permet aux enseignants d'amener graduellement les étudiants à une maîtrise des savoirs scientifiques et compétences spécifiques - et transversaux - ainsi qu'à une compréhension approfondie des épistémologies sous-jacentes.

Cette formation exige que les enseignants qui l'assument soient formés, dans leur grande majorité, au niveau 8 de ce cadre de certification et **impliqués dans une pratique quotidienne de recherche au sein de laboratoires reconnus par la communauté scientifique**. À ce titre, ils stimulent les mécanismes d'appropriation de la démarche scientifique. Point d'orgue de cette appropriation, **le mémoire incarne l'intégration de compétences complexes en permettant à l'étudiant de prendre part à la création du savoir scientifique**.

Au-delà de la recherche, cette formation de haut niveau permet aux étudiants de faire face à des situations professionnelles complexes, changeantes, incertaines en adoptant une posture inspirée de l'activité de recherche.

Outre les aspects développés dans le cadre des certifications pour les niveaux 6 et 7, l'université veille à développer dans toutes ses formations les compétences suivantes :

- Se construire un bagage méthodologique pertinent dans le champ de la spécialisation théorique, y compris des capacités de création et d'adaptation de modèles, d'instruments ou de procédures ;
- Adopter une approche critique d'un phénomène en mobilisant les modélisations théoriques adéquates ;
- Adopter une approche systémique et globale d'un phénomène : percevoir le contexte et ses enjeux, les différents éléments de la situation, leurs interactions dans une approche dynamique ;
- Synthétiser avec discernement les éléments essentiels d'un phénomène, faire preuve d'abstraction conceptuelle afin de poser un diagnostic basé sur les preuves et de dégager des conclusions pertinentes ;
- Élaborer une démarche rigoureuse d'analyse et de résolution de problématiques incluant traitement de données, interprétation de résultats, formulation de conclusions scientifiques et élaboration de solutions dont la faisabilité et la pertinence sont évaluées ;
- Développer une culture personnelle en épistémologie et histoire de sa discipline ainsi qu'en éthique des sciences, culture indispensable au développement d'une pensée critique et réflexive fondée sur des savoirs qui prennent la science et son développement comme objets.

## **B. SPÉCIFICITÉ DE LA FORMATION**

La nutrition et l'alimentation se sont fortement modifiées ces dernières décades et ont un impact majeur sur la santé et sur l'environnement (prévention multidisciplinaire des pathologies et alimentation durable).

De nombreux professionnels de la santé ou du secteur agro-alimentaire sont amenés à intégrer les notions de nutrition dans leur pratique alors que leur formation de base est parfois sommaire ou parcellaire sur ce sujet. Optimiser leurs connaissances grâce aux données scientifiques les plus récentes est un réel enjeu de santé publique. Pour cela, cette formation est spécifiquement dédiée à toute personne détentrice d'un master dans le domaine de la santé ou de l'agroalimentaire (santé publique, sciences pharmaceutiques et biomédicales, kinésithérapie, éducation physique, bioingénieurs, psychologie, sciences infirmières ...) ou de tout diplôme reconnu par la FWB et jugé équivalent par la commission d'admission. Sur dossier, les diplômé-es bachelier en diététique pourraient être admis-es sur base de la valorisation des acquis d'expérience.

L'originalité principale du programme est que la nutrition est enseignée en incluant plusieurs aspects importants, qui ne sont pas tous concomitamment présents dans les programmes déjà existants. Citons non seulement la santé, la société et la santé publique, mais également la notion de santé globale et d'écosystèmes de même que l'importance des chaînes alimentaires et les défis de la transition. Ceci dans un programme de 60 crédits, basé sur les données scientifiquement prouvées, permettant d'aborder ces questions en profondeur tout en restant un investissement de temps raisonnable pour un public ayant déjà un parcours de formation antérieur significatif.

Au sein de l'UCLouvain, l'implication de plusieurs facultés permet d'atteindre ces objectifs. La participation de membres du Louvain4Nutrition est également un atout. Il s'agit d'un consortium interdisciplinaire abordant, dans le domaine de la nutrition, les questions de recherche en sciences humaines, technologiques et de la santé. La HE Vinci, qui propose des compétences pointues en diététique et en nutrition appliquée, est essentielle pour les compétences liées aux recommandations nutritionnelles et alimentaires et participe au caractère pluridisciplinaire de la formation. De plus, elle a développé une cellule de recherche et d'expertise en diététique (CERED) qui poursuit actuellement plusieurs projets de recherche appliquée. Les deux partenaires du projet ont développé des expertises reconnues tant au niveau national qu'international dans le domaine de la nutrition, garantissant la qualité et la compétitivité de ce programme. L'ensemble des porteurs du projet ont déjà plusieurs autres programmes d'enseignement en commun.

## **C. COMPÉTENCES VISÉES PAR LA FORMATION**

- 1.** Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel en tenant compte des évidences scientifiques de la nutrition (evidence-based nutrition)
- 2.** Intégrer les notions de transition alimentaire dans sa pratique professionnelle
- 3.** Sensibiliser, sur base d'arguments scientifiques, des professionnels ou des consommateurs sur l'importance de la nutrition et de l'alimentation
- 4.** Éduquer à un comportement responsable et citoyen en matière de nutrition et de transition alimentaire
- 5.** Collaborer avec les différents intervenants d'une équipe pluridisciplinaire impliqués dans la nutrition et l'alimentation
- 6.** Participer à la sensibilisation de l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique à l'importance de la nutrition
- 7.** Participer aux groupes de réflexion et de travail en vue d'influencer les politiques de santé et de consommation
- 8.** Être un acteur de la promotion de la santé par l'alimentation
- 9.** Intégrer les dimensions culturelle, éthique, légale et socio-économique dans ses activités