

· Service des sports

Oct vice des sport

# Bases de la nutrition et de la diététique sportive (10SP1011)

| Filières concernées                                      | Nombre d'heures | Validation      | Crédits<br>ECTS |
|--|-----------------|-----------------|-----------------|
| Bachelor en sciences et sport (biologie)                 | Cours: 2 ph     | Voir ci-dessous | 3               |
| Bachelor en sciences et sport (mathématiques)            | Cours: 2 ph     | Voir ci-dessous | 3               |
| Bachelor of Science en économie et sport                 | Cours: 2 ph     | Voir ci-dessous | 3               |
| Bachelor of Science en management et sport               | Cours: 2 ph     | Voir ci-dessous | 3               |
| Pilier B A - sciences et pratiques du sport              | Cours: 2 ph     | Voir ci-dessous | 3               |
| Sciences et pratiques du sport (SePS) de niveau bachelor | Cours: 2 ph     | Voir ci-dessous | 3               |

ph=période hebdomadaire, pg=période globale, j=jour, dj=demi-jour, h=heure, min=minute

#### Période d'enseignement:

Semestre Automne

#### Equipe enseignante

Guerne Véronique, Roberto Amadio

#### Contenu

Ce cours vise à fournir aux étudiant-e-s les connaissances fondamentales en nutrition humaine, avec une application spécifique aux besoins physiologiques des sportifs.

Les thèmes abordés sont :

- Évolution des habitudes alimentaires et ses conséquences sur la santé humaine et l'environnement
- Pathologies liées à l'alimentation (obésité´, diabète, maladies cardio-vasculaires et syndrome métabolique)
- Régulation de la prise alimentaire
- Le comportement alimentaire (faim, satiété, envies)
- L'équilibre alimentaire et les recommandations suisses pour la population en santé et sportives

Les besoins énergétiques : méthodes d'estimations

- Les nutriments énergétiques (protéines, lipides, glucides) : fonctions, structure, besoins et sources Les nutriments non énergétiques (eau, fibres, vitamines, minéraux, substances végétales secondaires) : fonctions, structure, besoins et sources
- Les particularités du sportif :
- Besoins spécifiques selon le type de sport (sport/endurance)
- Besoins spécifiques lors des périodes d'entrainement, compétition et ou de récupération
- Risques spécifiques liées aux sportifs : troubles du comportement alimentaire, carences, déficience énergétique (RED's)

#### Forme de l'évaluation

Examen écrit (90 minutes)

#### Modalités de rattrapage

Examen écrit (90 minutes) de rattrapage lors d'une prochaine session.

# **Documentation**

Les documents du cours sont disponibles sur Moodle

# Forme de l'enseignement

Cours théoriques ex cathedra + exercices facultatifs pratiques

# Objectifs d'apprentissage

Au terme de la formation l'étudiant-e doit être capable de :

- Etablir des recommandations alimentaires adaptées à différents contextes sportifs
- Démontrer une lecture critique de sources scientifiques et vulgarisées en nutrition
- Décrire et analyser les besoins nutritionnels d'un sportif selon son profil et sa discipline





- · Service des sports

# Bases de la nutrition et de la diététique sportive (10SP1011)

- Sensibiliser aux enjeux de santé publique liés à l'alimentation et à la performance
- Identifier les pathologies liées à l'alimentation
  Nommer les recommandations suisses pour la population en santé et sportives

# Compétences transférables

- Appliquer une analyse scientifique et démontrer un esprit critique
  Communiquer en vulgarisant des données complexes
  Travailler de manière interdisciplinaire

- Agir avec un sens d'observation et d'écoute