

Questionnaire pour l'obtention de crédits

Volume 16, numéro 3, hiver 2019

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1059224ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1059224ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Ordre professionnel des diététistes du Québec

ISSN

2561-620X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

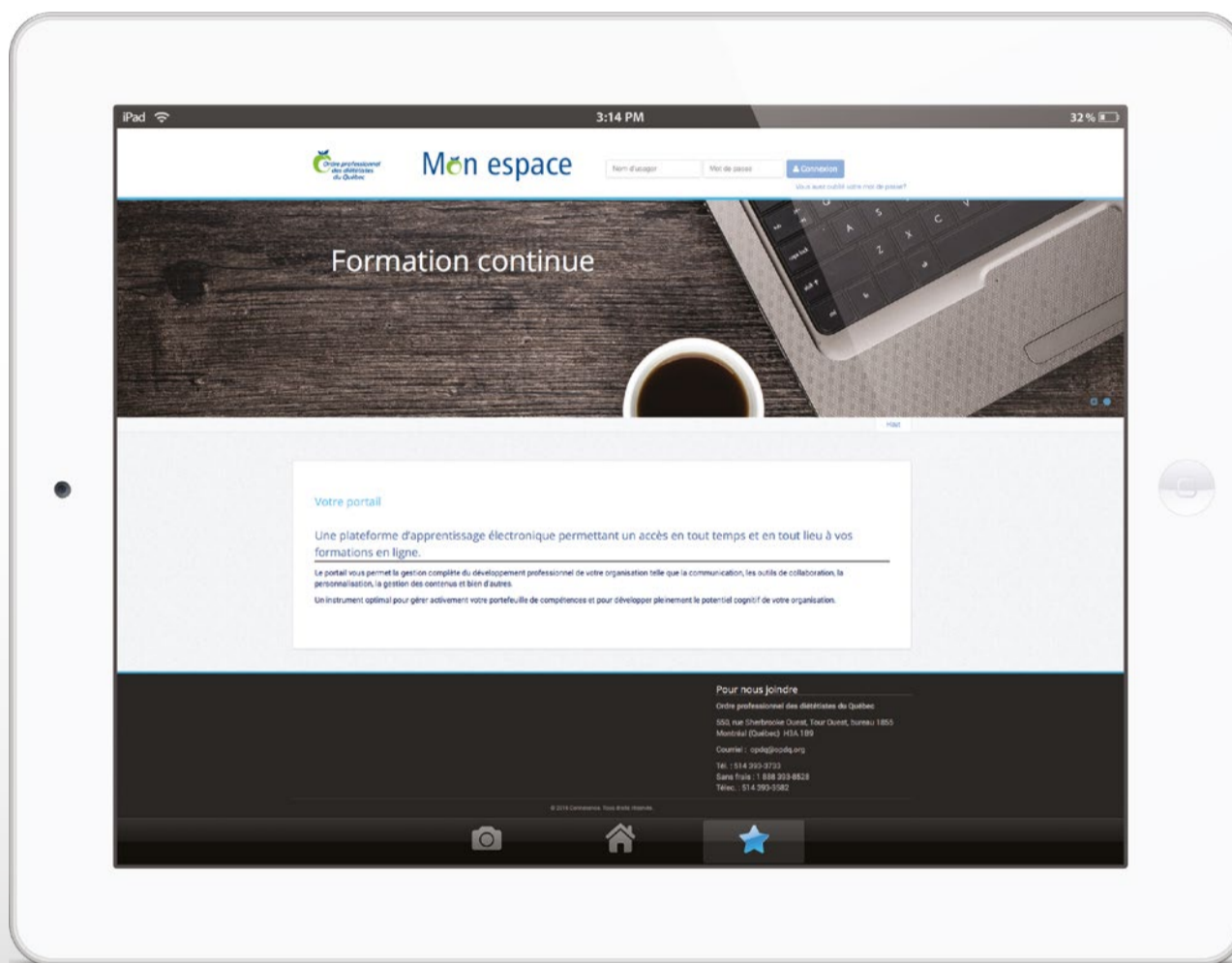
Citer ce document

(2019). Questionnaire pour l'obtention de crédits. *Nutrition Science en évolution*, 16(3), 42–43. <https://doi.org/10.7202/1059224ar>

IMPORTANT

Pour obtenir des UFC, à la lecture de cette revue, vous devez vous connecter sur la plateforme « **Mon espace** » — <https://mon.espace.opdq.org> et cliquez sur l'onglet « **Formation** ».

Inscrivez-vous à la formation Revue professionnelle — Volume 16, N° 3 — Hiver 2019 et remplissez le questionnaire. N'hésitez pas à poser vos questions via formation@opdq.org.



(DOSSIER) Questions sur l'article de Sarah O'Connor — Imane-Rockya Chaouch — Iwona Rudkowska — Nicolas Bertrand « Nanotechnologies dans le domaine agroalimentaire : que devons-nous savoir ? »

1. Parmi les affirmations suivantes, laquelle est vraie ?

- a) Tous les aliments pourraient bénéficier de l'ajout de nanomatériaux.
- b) Encore bien des questions subsistent quant à l'innocuité de l'emploi des nanotechnologies dans l'alimentation.
- c) L'incorporation de nanomatériaux dans les aliments est encadrée par des lignes directrices reconnues mondialement.
- d) La majorité des nanomatériaux ne sont pas absorbés par l'intestin, il n'y a donc aucun risque à y être exposé.

2. Parmi les affirmations suivantes, laquelle est fautive ?

- a) En comparaison à d'autres domaines, les nanotechnologies sont encore relativement peu présentes dans l'alimentation.
- b) Les nanostructures sont présentes dans l'alimentation humaine depuis peu ; l'organisme humain ne s'y est donc pas adapté
- c) Les particules de taille nanométrique ont une plus grande surface de contact que les structures plus grosses.
- d) L'acceptation des consommateurs est un élément important pouvant limiter l'expansion de l'utilisation des nanotechnologies dans les produits alimentaires.

(DOSSIER) Questions sur l'article de Charles Lavigne « La conservation des aliments par le procédé à haute pression hydrostatique »

3. Parmi les affirmations suivantes, laquelle est fausse ?

- a) Le traitement par HPH permet en moyenne de tripler la durée de conservation des produits alimentaires.
- b) Aucune réfrigération des produits traités par HPH n'est nécessaire.
- c) Les produits alimentaires traités par HPH ne sont pas stériles.
- d) Santé Canada a émis un avis visant à ne plus classer l'utilisation de la HPH parmi les procédés nouveaux depuis décembre 2016

4. Parmi les affirmations suivantes, laquelle est fausse ?

- a) Les formes végétatives bactériennes, les levures et moisissures sont sensibles à la HPH.
- b) Le traitement par HPH affecte principalement les molécules liées à la saveur d'un aliment.
- c) Le traitement par HPH permet d'extraire rapidement la chair des fruits de mer à l'état cru, offrant un très haut rendement.
- d) Les produits traités par HPH peuvent s'inscrire dans la démarche du « Clean Label ».

(DOSSIER) Questions sur l'article de Camille Bourgault — Marie Marquis « Perception de l'entomophilie par les nutritionnistes du Québec »

5. Quel facteur faciliterait la consommation d'insectes selon les nutritionnistes du Québec ?

- a) Les compétences culinaires.
- b) L'innocuité des insectes.
- c) La connaissance des avantages nutritionnels.
- d) Toutes ces réponses.

6. Lequel des énoncés suivants est faux quant aux perceptions des perspectives d'avenir ?

- a) L'accessibilité aux produits à base d'insectes, en restauration, dans les émissions de cuisine, est envisagée à court terme.
- b) La majorité des nutritionnistes observent déjà des professionnels de la santé encourager l'intégration d'insectes dans l'alimentation.
- c) Les comportements d'enfants dégustant des insectes sont déjà observés.
- d) La disponibilité des produits à base d'insectes est déjà observée.

(LE PLUS) Questions sur l'article de Amélie Bertrand « La nutrition au service de la santé cardiovasculaire des femmes : des écarts à combler »

7. Quel est le signe principal d'une crise cardiaque ressenti par les femmes ?

- a) Des maux de tête
- b) Une douleur thoracique
- c) De la fatigue
- d) Des inconforts digestifs

8. En matière de santé cardiovasculaire des femmes, laquelle des affirmations suivantes est fausse ?

- a) Seules les femmes plus jeunes sous-estiment leur risque de maladies du cœur et d'AVC.
- b) En prévention secondaire de l'AVC, le dépistage du diabète gestationnel devrait être fait à 20 semaines de grossesse.
- c) Chez les femmes ménopausées, une hormonothérapie substitutive augmente le risque d'AVC.
- d) Le sexe et le genre sont tous deux des facteurs de risque de maladies cardiovasculaires.

(CHRONIQUE JURIDIQUE) Questions sur l'article de Janick Perreault « Trois nouvelles activités autorisées aux diététistes/nutritionnistes »

9. À l'égard des trois nouvelles activités autorisées, laquelle des affirmations suivantes est vraie.

- a) Une formation est requise pour prescrire et procéder au retrait définitif d'un tube d'alimentation.
- b) Aucune formation n'est requise pour administrer certains médicaments et autres substances.
- c) Toutes les réponses sont vraies.

10. Les trois nouvelles activités autorisées sont visées par une ordonnance. Laquelle des affirmations suivantes est fausse.

- a) C'est lorsqu'une ordonnance indique que la nutrition constitue un facteur déterminant du traitement de la maladie qu'un diététiste/nutritionniste peut voir à la prescription de formules nutritives, de vitamines et minéraux, de matériel d'alimentation entérale ou d'une solution d'enzymes pancréatiques.
- b) C'est selon une ordonnance qu'un diététiste/nutritionniste peut administrer des médicaments ou d'autres substances, par voie orale ou entérale, dans le cadre de la détermination du plan de traitement nutritionnel.
- c) C'est en vertu d'une ordonnance qu'un diététiste/nutritionniste peut procéder au retrait définitif d'un tube d'alimentation en vertu d'une ordonnance.
- d) Les trois nouvelles activités requièrent le même type d'ordonnance.