

REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET UNIVERSITAIRE
INSTITUT SUPERIEUR DES TECHNIQUES MEDICALES DE
KOLWEZI
ISTM KOLWEZI



Les filières et programmes de
formation 2021-2022

ISTM Kolwezi offre actuellement une formation en Licence (dans le format LMD), et prévoit de lancer pour l'année 2022-2023, le Master en Soins infirmiers généraux et Sage-femme. Elle organise sa formation en deux sections qui sont la Section des sciences médicales et la Section de Gestion et Techniques Biomédicales. Chaque section dirigée par un chef de section et deux adjoints chargés de l'enseignement et la recherche.

La section des sciences infirmières comprends les filières suivantes : Soins Infirmiers Généraux, Sage-femme, Nutrition et diététique, Kinésithérapie, Enseignement et Administration des Soins Infirmiers et Imagerie médicale.

La section de Gestion et Techniques Biomédicales a en son sein les filières ci-après : Pédiatrie, Anesthésie et réanimation, Techniques de Laboratoire et Gestion et organisation de système de santé.

Voici toutes les filières de notre institution par ordre alphabétique.

Nutrition et Diététique

Elle conduit au diplôme de Bachelor en « Sciences de la Santé» Mention « Sciences des Aliments – Nutrition – Diététique».

Compétences visées :

Au terme de la LSAND, les compétences visées sont :

- Mobiliser les notions de bases des disciplines scientifiques fondamentales pour l'exercice de métier du nutritionniste-diététicien
- Développer une démarche diagnostique appliquée aux maladies nutritionnelles et métaboliques
- Offrir les soins nutritionnels/diététiques aux patients en hospitalisation ou en ambulatoire
- Mettre en œuvre des menus/formules thérapeutiques adaptés aux états des patients internés ou ambulatoire
- Eduquer les patients et la communauté en matière de nutrition en tenant compte de leurs problèmes spécifiques par une communication en langues officielles, nationales et locale
- Organiser la surveillance nutritionnelle des groupes vulnérables dans la communauté en utilisant les stratégies fixe et avancée
- Gérer (ou participer à la gestion) des ressources humaines, matérielles, financières et administratives d'un service de nutrition
- Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales
- Mener des recherches quantitatives et qualitatives en nutrition clinique, en santé publique et en industrie agro-alimentaire
- Entreprendre des formations en cours d'emploi dans le domaine de la nutrition et de la diététique

Finalité de la formation

Le diplôme en Sciences des Aliments - Nutrition – Diététique ouvre la voie aux métiers tels que :

- Nutritionniste -diététicien en établissement des soins
- Nutritionniste en santé publique
- Nutritionniste dans les établissements agro-alimentaires et pharmaceutiques

Programme de la formation

Première licence

| SEMESTRE 1 | | | | | | |
|------------|--|-----|-----|-----|----|----|
| Code UE | Intitulés des UE/EC | CMI | TD | TP | Cr | |
| | | | | | EC | UE |
| SFB1111 | Sciences fondamentales de base I | 45h | 25h | 20h | | 6 |
| | Chimie appliquée en nutrition I | 30h | 20h | 10h | 4 | |
| | Chimie appliquée en nutrition II | 15h | 5h | 10h | 2 | |
| SFB1112 | Sciences fondamentales de base Ii | 35h | 30h | 10h | | 5 |
| | Physique appliquée à la nutrition | 20h | 15h | 10h | 3 | |
| | Notions de mathématiques utiles à la nutrition | 15h | 15h | | 2 | |

| | | | | | | |
|----------|--|-----|-----|-----|---|----|
| OFC1111 | Organisation, fonctionnement de la cellule et molécules organiques | 15h | 5h | 10h | | 2 |
| | Cytologie | 15h | 5h | 10h | 2 | |
| OFH1111 | Organisation et fonctionnement du corps humain | 45h | 35h | 15h | | 6 |
| | Eléments d'anatomie humaine liés à la nutrition humaine | 20h | 10h | 15h | 3 | |
| | Physiologie de la nutrition | 25h | 25h | | 3 | |
| NUT1111 | Nutrition | 30h | 30h | | | 4 |
| | Nutriments et calcul des rations alimentaires | 30h | 30h | | 4 | |
| LCN1111 | Langues, communication liée à la nutrition et marketing | 40h | 20h | | | 4 |
| | Français (Expression orale et écrite) | 20h | 10h | | 2 | |
| | Anglais technique | 20h | 10h | | 2 | |
| TCA1111 | Transformation et conservation des aliments | 20h | 10h | 20h | | 3 |
| | Production végétale et animale | 20h | 10h | 20h | 3 | |
| Total S1 | | | | | | 30 |

| SEMESTRE 2 | | | | | | |
|------------|---|-----|-----|-----|----|----|
| Code UE | Intitulés des UE/EC | CMI | TD | TP | Cr | |
| | | | | | EC | UE |
| SFB1123 | Sciences fondamentales de base II | 10h | 5h | 30h | | 3 |
| | Equipements et matériels de laboratoire | 10h | 5h | 30h | 3 | |
| OFH1123 | Organisation et fonctionnement du corps humain | 20h | 10h | | | 2 |
| | Croissance et développement de l'enfant | 20h | 10h | | 2 | |
| TCA1122 | Transformation et conservation des aliments | 15h | 5h | 10h | | 2 |
| | Préparation des menus et aliments thérapeutiques prêts à l'emploi | 15h | 5h | 10h | 2 | |
| HAS1121 | Hygiène alimentaire et Santé publique | 30h | 15h | | | 3 |
| | Santé publique | 30h | 15h | | 3 | |
| VPS1121 | Valeurs, Principes, Symboles de la République et renforcement des capacités | 65h | 25h | | | 4 |
| | Psychologie liée à la nutrition | 20h | 10h | | 2 | |
| | Education à la citoyenneté et patriotisme | 45h | 15h | | 2 | |
| PMM1121 | Pathologie et maladies métaboliques | 15h | 10h | 10h | | 2 |
| | Parasitologie liée à la nutrition | 15h | 10h | 10h | 2 | |
| NTI1121 | Nouvelle technologie d'information et des communications | 20h | 20h | 20h | | 4 |
| | Informatique liée à la nutrition | 20h | 20h | 20h | 4 | |
| ACI1121 | Activités d'intégration | 10h | | 70h | | 10 |
| | Pratique professionnelle I | 5h | | 70h | 5 | |
| | Stage I | 5h | | 70h | 5 | |
| Total S2 | | | | | | 30 |

Deuxième licence

| SEMESTRE 3 | | | | | | |
|------------|----------------------------------|-----|----|-----|----|----|
| Code UE | Intitulés des UE/ EC | CMI | TD | TP | Cr | |
| | | | | | EC | UE |
| SFB1234 | Sciences fondamentales de base I | 15h | 5h | 10h | | 2 |

| | | | | | | |
|----------|--|-----|-----|-----|---|----|
| | Chimie des solutions et titrimétrie | 15h | 5h | 10h | 2 | |
| OFC1232 | Organisation, fonctionnement de la cellule et molécules organiques | 50h | 20h | 20h | | 6 |
| | Biochimie structurale | 25h | 10h | 10h | 3 | |
| | Biochimie énergétique | 25h | 10h | 10h | 3 | |
| QNS1231 | Qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments | 20h | 5h | 20h | | 3 |
| | Techniques d'analyse des produits alimentaires | 20h | 5h | 20h | 3 | |
| TCA1231 | Transformation et conservation des aliments | 20h | 5h | 20h | | 3 |
| | Méthodes de transformation et conservation des aliments | 20h | 5h | 20h | 3 | |
| EPN1231 | Entreprenariat et Planification nutritionnelle | 15h | 5h | 10h | | 2 |
| | Initiation à la recherche scientifique | 15h | 5h | 10h | 2 | |
| DIE1231 | Diététique | | | | | 4 |
| | Diététique I | 30h | 20h | 10h | 4 | |
| EDN1231 | Education nutritionnelle | 35h | 25h | 15h | | 5 |
| | Education nutritionnelle préventive et thérapeutique | 20h | 10h | 15h | 3 | |
| | Education promotionnelle | 15h | 15h | | 2 | |
| NUT1232 | Nutrition | 15h | 5h | 10h | | 2 |
| | Nutrition à assise communautaire | 15h | 5h | 10h | 2 | |
| PMM1232 | Pathologies et maladies métaboliques | 25h | 15h | 5h | | 3 |
| | Pathologies liées à la nutrition (digestive et nutritionnelle) | 25h | 15h | 5h | 3 | |
| Total S3 | | | | | | 30 |

| SEMESTRE 4 | | | | | | |
|------------|--|-----|-----|------|----|----|
| Code UE | Intitulés des UE/EC | CMI | TD | TP | Cr | |
| | | | | | EC | UE |
| HAS1242 | Hygiène alimentaire et Santé publique | 25h | 20h | | | 3 |
| | Hygiène alimentaire | 25h | 20h | | 3 | |
| EPN1242 | Entreprenariat et Planification nutritionnelle | 20h | 15h | 10h | | 3 |
| | Initiation à l'entrepreneuriat | 20h | 15h | 10h | 3 | |
| QSN1242 | Qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments | 20h | 5h | 20h | | 3 |
| | Microbiologie alimentaire | 20h | 5h | 20h | 3 | |
| DIE1242 | Diététique | 20h | 20h | 5h | | 3 |
| | Diététique II | 20h | 20h | 5h | 3 | |
| PMM1243 | Pathologies et maladies métaboliques | 25h | 5h | 15h | | 3 |
| | Maladies métaboliques | 25h | 5h | 15h | 3 | |
| SEE1241 | Statistique, épidémiologie et enquêtes nutritionnelles | 15h | 15h | | | 2 |
| | Statistique descriptive | 15h | 15h | | 2 | |
| ACI1242 | Activités d'intégration | 5h | | 190h | | 13 |
| | Pratique professionnelle II | 5h | | 70h | 5 | |
| | Projet Tutoré | | | 45h | 3 | |
| | Stage II | | | 75h | 5 | |
| Total S4 | | | | | | 30 |

Troisième Licence

| SEMESTRE 5 | | | | | | |
|------------|---|-----|-----|-----|---------|----|
| Code UE | Intitulés des UE/EC | CMI | TD | TP | Crédits | |
| | | | | | EC | UE |
| NTI1251 | Nouvelle technologie d'information et des communications | 25h | 5h | | | 2 |
| | Enseignement numérique | 25h | 5h | | 2 | |
| SEE1252 | Statistique, épidémiologie et enquêtes nutritionnelles | 35h | 15h | 10h | | 4 |
| | Epidémiologie nutritionnelle | 35h | 15h | 10h | 4 | |
| LCN1253 | Langues, communication liée à la nutrition et marketing | 50h | 10h | | | 4 |
| | Techniques de communication | 25h | 5h | | 2 | |
| | Marketing | 25h | 5h | | 2 | |
| OFS1251 | Organisation et fonctionnement d'un service de nutrition | 65h | 35h | 20h | | 8 |
| | Gestion des ressources humaines et matérielles | 25h | 10h | 10h | 3 | |
| | Gestion des ressources financières | 20h | 15h | 10h | 3 | |
| | Ethique et déontologie professionnelle | 20h | 10h | | 2 | |
| VPS1252 | Valeurs, Principes, Symboles de la République et renforcement des capacités | 25h | 5h | | | 2 |
| | Renforcement des capacités (Partage d'expériences professionnelles) | 25h | 5h | | 2 | |
| QNS1253 | Qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments | 15h | | 15h | | 2 |
| | Substances toxiques des aliments | 15h | | 15h | 2 | |
| ACN1251 | Applications cliniques liées à la nutrition | 40h | 15h | 65h | | 8 |
| | Interactions aliments-médicaments | 20h | 10h | | 2 | |
| | Nursing lié à la nutrition | 15h | 5h | 10h | 2 | |
| | Etude des cas (sur terrain) | 5h | | 55h | 4 | |
| Total S5 | | | | | | 30 |

| SEMESTRE 6 | | | | | | |
|------------|--|-----|-----|-----|----|----|
| Code UE | Intitulés des UE/EC | CMI | TD | TP | Cr | |
| | | | | | EC | UE |
| SEE1363 | Statistique, épidémiologie et enquêtes nutritionnelles | 15h | 5h | 10h | | 2 |
| | Enquêtes nutritionnelles | 15h | 5h | 10h | 2 | |
| EPN1362 | Entrepreneuriat et Planification nutritionnelle | 25h | 10h | 10h | | 3 |
| | Planification nutritionnelle | 25h | 10h | 10h | 3 | |
| ACII363 | Activités d'intégration | 5h | | 150 | | 10 |

| | | | | | | |
|----------|------------------------------|----|--|------|---|----|
| | Pratique professionnelle III | 5h | | 75h | 5 | |
| | Stage III | | | 75h | 5 | |
| PAN1361 | Projet Tutoré | | | 225h | | 15 |
| Total S6 | | | | | | 30 |