

Fiche descriptive – Capsule vidéo orientante

Cours concerné

Chimie des solutions (202-NYB)

Profession présentée

Nutritionniste

Hyperlien vers la capsule vidéo

<http://www.youtube.com/watch?v=qEBpu2jibgk>

Concept exploré et lien avec la pratique

Composition quantitative des solutions, en lien avec l'expression des quantités de nutriments sur les emballages alimentaires.

Problèmes à résoudre

- Un jus de légumes contient 200 mg de sodium par 100 mL de jus. Si vous décidez de diluer 75 mL de ce jus pour obtenir 200 mL de jus de légumes à faible teneur en sodium, déterminez la fraction massique en sodium de ce dernier, sachant que sa masse volumique est de 1,1 g/mL.
- De plus, sachant que la consommation quotidienne recommandée est de 1 500 mg de sodium, déterminez le volume de jus de légumes à faible teneur en sodium qu'il faudrait boire afin d'atteindre cette quantité.

Indices

Pour résoudre ce problème, **si vous avez des difficultés à démarrer**, vous devriez considérer les étapes suivantes :

- Détermination de la fraction massique
 - Il faut d'abord déterminer la quantité de sodium prélevée, soit $75/100$ de ce qui était contenu dans le jus de légumes initial.
 - Lors de la dilution qui suit, aucun nouveau sodium n'est ajouté, et donc sa quantité demeure inchangée.
 - Il faut ensuite déterminer la masse de la solution diluée (jus à faible teneur en sodium), à partir de son volume (200 mL) et de sa masse volumique.
 - On fait enfin le rapport entre la masse de sodium et celle du jus (solution).
- Détermination du volume de jus à faible teneur en sodium à boire
Il faut savoir que plus on boit de jus, plus on absorbe de sodium. Ainsi, comme on connaît la quantité de sodium dans 200 mL de jus (à faible teneur en sodium), on doit boire suffisamment de ce jus pour obtenir la quantité de sodium recherchée.

Réponses aux problèmes

- Fraction massique : 0,00068
- Volume de jus qu'il faut boire : 2,00 L

Présentation de la profession (description des tâches, salaire, etc.)

Nutritionniste (ou diététiste)

Personne qui, par ses connaissances des aliments, de la nutrition et de l'homme sous ses aspects physiologiques, psychologiques et socio-économiques, informe et conseille les individus et les groupes,

malades ou bien-portants, en matière d'alimentation dans une perspective de promotion de la santé.

- Procède à l'étude des besoins de ses diverses clientèles.
- Évalue l'alimentation et l'état nutritionnel de ses clients.
- Élabore des interventions nutritionnelles et en supervise l'efficacité.
- Conçoit des plans de traitements nutritionnels adaptés aux besoins des patients.
- Formule des objectifs, à court et à long terme, en vue d'assurer une alimentation saine à des coûts acceptables pour les clientèles visées et détermine les programmes d'action pour les atteindre.
- Surveille les effets de la stratégie d'intervention privilégiée chez la personne.
- Assure à ses clients l'enseignement pertinent aux régimes prescrits.
- Intègre les résultats de recherches scientifiques et les applique dans ses interventions.
- Conseille les patients pour les aider à prévenir les maladies, à maintenir ou rétablir la santé.
- Élabore des menus pour diverses collectivités de malades et de bien-portants et en fait le marketing.
- Planifie et contrôle la qualité des repas et coordonne le fonctionnement de services d'alimentation collective.
- Planifie, organise et dirige des programmes de nutrition, seul ou en collaboration avec une équipe multidisciplinaire et élabore les politiques alimentaires.
- Met sur pied des programmes de sensibilisation à une bonne alimentation.
- Évalue des nouveaux produits alimentaires, des systèmes de production et de distribution des repas et des programmes d'intervention en nutrition.
- Peut rédiger divers documents d'information.
- Peut planifier et organiser des programmes de recherche.

Formation

Diététique et nutrition (1^{er} cycle universitaire)

Champs d'action

Nutrition clinique, gestion de services d'alimentation, nutrition publique, consultation, recherche, enseignement, communications, relations publiques, journalisme, publicité, marketing, représentation.

Catégorie d'employeurs

- À son compte
- Cafétérias
- Centres d'accueil
- Centres de conditionnement physique
- Centres hospitaliers
- Centres hospitaliers de soins de longue durée
- Centres locaux de services communautaires (CLSC)
- Cliniques médicales
- Établissements d'enseignement
- Forces canadiennes
- Gouvernement fédéral
- Gouvernement provincial
- Industrie des aliments et des boissons
- Industrie des produits pharmaceutiques et des médicaments
- Magasins d'alimentation

Salaire (2015)

Entre 43 000\$ et 85 000\$

Champs d'intérêt

- Aimer accomplir des tâches de création artistique.
- Aimer communiquer avec les gens pour les convaincre, les persuader.
- Aimer comprendre les phénomènes et résoudre les situations problématiques.
- Aimer travailler en contact avec des personnes ou les aider.

Conditions particulières (capacités physiques)

Vision :	Être capable de voir de près
Perception sensorielle :	Être capable de communiquer verbalement
Position corporelle :	Être capable de travailler principalement en position assise
Force physique :	Être capable de soulever un poids jusqu'à environ 5 kg

Sources :

www.reperes.qc.ca

Statistiques intéressantes sur la profession (2015-2019)

Les perspectives d'emploi sont favorables pour l'ensemble des régions du Québec.

Pour l'ensemble du Québec, les demandes de main-d'œuvre seront modérées durant cette période.

Sources : www.reperes.qc.ca