

Questionnaire pour l'obtention de crédits

Volume 17, numéro 3, hiver 2020

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1068836ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1068836ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Ordre professionnel des diététistes du Québec

ISSN

2561-620X (numérique)

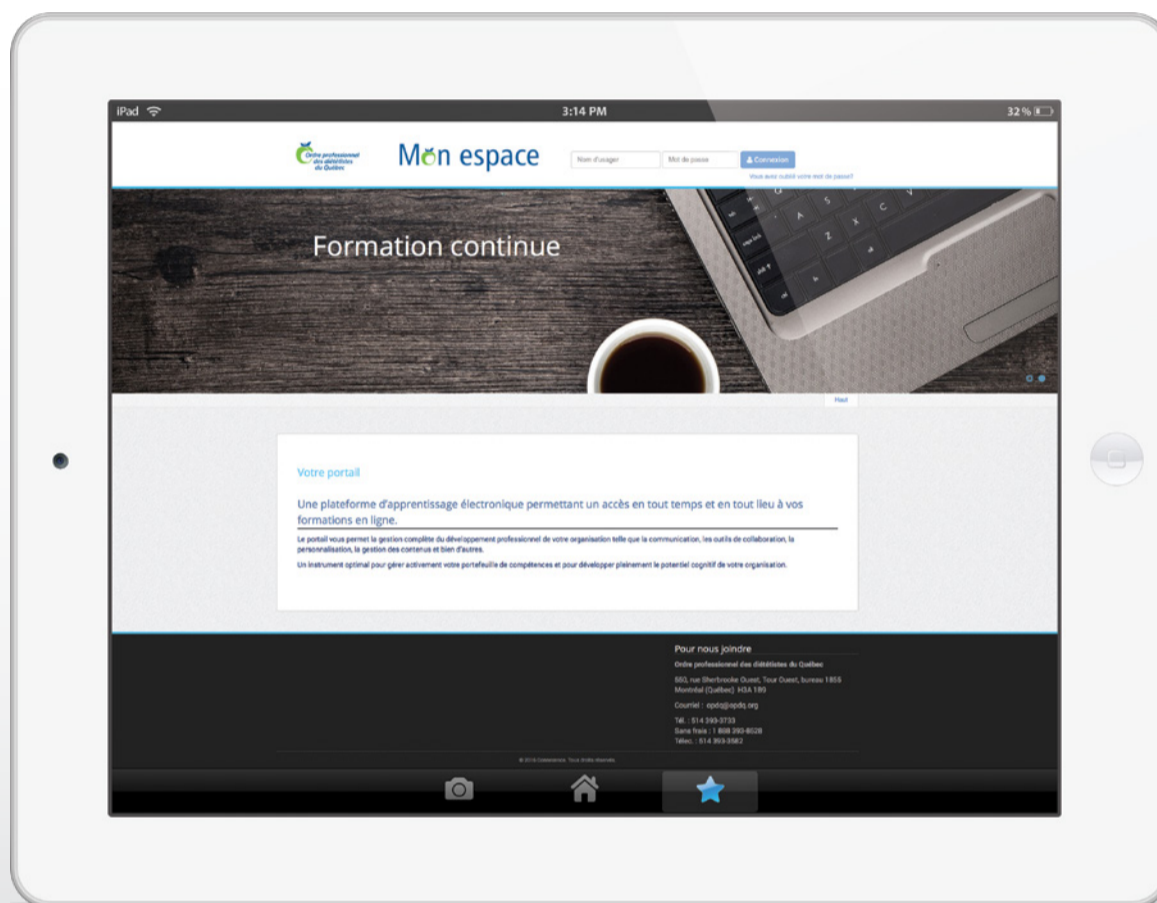
[Découvrir la revue](#)

Citer ce document

(2020). Questionnaire pour l'obtention de crédits. *Nutrition Science en évolution*, 17(3), 33–34. <https://doi.org/10.7202/1068836ar>

IMPORTANT

Vous souhaitez cumuler des heures de formation continue suite à la lecture de cette revue ? Connectez-vous sur la plateforme *Mon espace OPDQ* <https://monespace.opdq.org> et cliquez sur l'onglet *Formation*. Inscrivez-vous à la formation intitulée revue *Nutrition — Science en évolution — Volume 17, N° 3 — Hiver 2020* et remplissez le questionnaire. Vous avez des questions, n'hésitez pas à les poser via formation@opdq.org.



Dossier 1 — Transmission des compétences culinaires: repères historiques et enjeux contemporains

L'alimentation populaire d'autrefois était privée. Pour quelle(s) raison(s) les gouvernements décident-ils de s'immiscer dans le quotidien des familles?

- Les conséquences de la modernité alimentaire, notamment sur les familles, les y obligent.
- L'obésité.
- Le contexte des guerres mondiales,
- A, B
- A, C
- Toutes ces réponses.

À propos des compétences culinaires, quelles affirmations sont vraies ?

- Autrefois, les femmes savaient bien cuisiner ;
- Les milieux défavorisés sont fragilisés par le manque d'apprentissage ;
- La cuisine d'aujourd'hui est plus variée.
- A, B
- A, B, C

34 Dossier 2 — Meal planning as a strategy to support healthy eating

How can planning meals and snacks help improve dietary intakes?

- a) By reducing time-related barriers to healthy eating and food preparation
- b) By reducing reliance on convenience foods
- c) By saving money
- d) All the above
- e) A, B

What recommendations can be provided to the public to help them plan meals?

- a) Use prepackaged semi-prepared healthy ingredients
- b) Cook once for the entire week
- c) Consult cookbooks, cooking websites, Instagram or Pinterest for ideas
- d) All of the above
- e) A, B

Dossier 3 — Mettre en place des conditions gagnantes pour favoriser l'apprentissage : un atout pour la diététiste/nutritionniste

Laquelle des affirmations suivantes est vraie ?

- a) La considération des acquis du client ne sert qu'à fixer des objectifs réalistes avec lui.
- b) Seules les connaissances directement associées aux apprentissages ciblés sont pertinentes à réactiver.
- c) Les analogies, le dialogue et les questions sont des exemples de stratégies qui peuvent être utilisées pour réactiver les connaissances antérieures d'une personne.
- d) Les mêmes stratégies peuvent être utilisées, peu importe le type de connaissances que l'on cherche à transmettre.

Parmi les éléments suivants, lequel ou lesquels sont reliés à la structuration des connaissances autour d'une tâche?

- a) La structuration du modèle mental de l'expert que le client intégrera.
- b) La signification personnelle pour l'individu des tâches pour lesquelles on veut développer la compétence.
- c) La progression du plus simple vers le plus complexe.
- d) A, B, C
- e) B, C

Le Plus — Réflexions d'une diététiste/nutritionniste sur la signification du sens de se nourrir au grand âge

Quel énoncé est vrai ?

- a) Les aînés discutent facilement des événements de rupture potentiels et ils élaborent des stratégies de compensation;
- b) Les femmes aînées retrouvent un intérêt pour la responsabilité alimentaire en devenant veuves puisque la charge de travail est réduite.
- c) Le partage des responsabilités alimentaires dans le couple d'aînés n'influence pas l'autonomie et l'indépendance à domicile.
- d) Comprendre le sens de se nourrir chez l'aîné influence positivement l'adhésion au plan de traitement nutritionnel.

Quel énoncé est vrai ?

- a) La délégation de la responsabilité alimentaire à une aide extérieure à la famille améliore l'identité conjugale.
- b) Les événements de rupture au cours du vieillissement causent rarement de la dépendance culinaire.
- c) Les fils, plus souvent que les filles, aident leur parents pour l'approvisionnement alimentaire, lorsque cela est nécessaire.
- d) Les aînés sont prêts à modifier leurs habitudes alimentaires pour maintenir leur autonomie et leur indépendance.