



S6 Nutrition et Alimentation (PA-213E)



Niveau d'étude
BAC +3



ECTS
3 crédits



Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement

Présentation

Description

Ce module participe pour l'élaboration d'une spécialité en BCP (Biologie cellulaire et physiologie)

Hippocrate aurait dit « fait de ton alimentation ta première médecine ». Plus de 2000 ans après cette citation fait toujours sens.

Programme :

Cours magistraux :

Aliments, nutriments Aliment santé, aliment danger Les maladies de carences : macroéléments, éléments de trace Altération du métabolisme glucidique / lipidique Alimentation et stress oxydant Les aliments santé Alimentation La sécurité alimentaire La sécurité sanitaire des aliments Autour de l'aliment, emballages, etc.. Additifs alimentaires, probiotiques, tolérance orale Innovation alimentaire

Travaux dirigés :

TD1 : Un exemple d'aliment santé

TD2 : Les scores des aliments.

TD3 : Les crises alimentaires.

Travaux pratiques :

TP1 : analyse de la composition alimentaire

TP2 : les enquêtes alimentaires

Objectifs



Caractérisation des liens aliments santé

Analyse de documents liés à l'alimentation

Analyse critique de documents et d'informations

Rédaction d'un compte rendu scientifique.

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	10h
TD	Travaux Dirigés	6h
TP	Travaux Pratiques	9h

Pré-requis obligatoires

aucun

Compétences visées

Bloc 1 : CONTEXTUALISER UNE PROBLEMATIQUE SCIENTIFIQUE

Bloc 3: COLLECTER L'INFORMATION/LA DONNEE BIOLOGIQUE-DECRIRE

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle des connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Nombre	Coefficient	Remarques
	CC (contrôle continu)	CC : Ecrit et/ou Oral			1	
	CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			1.5	



Session 2 - Contrôle des connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Nombre	Coefficient	Remarques
	CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			1.5	

Infos pratiques

Campus

➤ Campus de Dijon