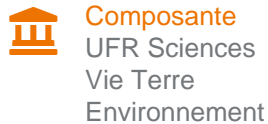




UE5 Qualité de matières premières et des aliments



Présentation

Description

Programme :

Cours magistraux (36h)

Toxicologie alimentaire :

- Identification des dangers dans les procédés alimentaires (biologique / allergénique / chimique / physique)
- Évaluation des risques alimentaires et processus de gestion
- Évaluation et gestion des risques liés aux allergies alimentaires
- Evaluation des risques des emballages de contact alimentaire

Qualité nutritionnelle des aliments#:

- Besoins – Pertes – Utilisation, Apports Nutritionnels Conseillés (ANC)
- Apports Journaliers Recommandés (AJR) – étiquetage nutritionnels – nutriscore – allégations Santé
- Epidémiologie nutritionnelle / PNNS / pathologies liées à l'alimentation dans les pays industrialisés / prévention / éducation nutritionnelle / alimentation et précarité
- Besoins nutritionnels spécifiques : enfants, personnes âgés, sportifs
- Impact des procédés de transformation et de conservation sur la qualité nutritionnelle des aliments : acides gras trans, nitrosamines, amines hétérocycliques, altérations des vitamines, édulcorants,...

Qualité des matières premières :



-viande

-lait

-eau

Travaux dirigés (27h)

Visite du Dertech

Visite d'une fromagerie

Mémoire bibliographique

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	36h
TD	Travaux Dirigés	7h

Syllabus

La qualité pour les produits alimentaires regroupe différentes composantes dont la qualité nutritionnelle, sanitaire et organoleptique (goût) Cette unité d'enseignement a pour objectif d'apporter un ensemble de connaissances dans le domaine Agro-Alimentaire notamment en toxicologie et en nutrition et de présenter les filières viande, lait et eau.

Compétences visées

- Connaître la démarche en toxicologie alimentaire lors de l'évaluation des risques.
- Savoir évaluer et prioriser un risque sanitaire.
- Maitriser un procédé en alimentation humaine.
- Connaitre les principaux programmes de santé publique et d'éducation nutritionnelle/alimentaire en France et dans le monde.
- Connaissance des besoins et du devenir métabolique des aliments.

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)	A MODIFIER			5	

Session 2 - Contrôle des connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Nombre	Coefficient	Remarques
	CT (contrôle terminal)	A MODIFIER			5	

Infos pratiques

Campus

➤ Campus de Dijon