



UE9C Alimentation et Nutrition Durable



Niveau d'étude
BAC +4



ECTS
6 crédits



Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement

Présentation

Description

Programme :

Cours magistraux :

- Physiologie de la nutrition & approche "santé globale".
- Impacts des modes de production (bio, conventionnel, agroécologie,...) et des procédés technologiques (procédés de conservation & conservateurs, cuisson-extrusion, additifs,...) sur la qualité nutritionnelle et la santé.
- Régimes alimentaires et conduites diététiques : effet santé et impact environnemental.
- Coût de l'alimentation durable.

Travaux dirigés :

- Méthodologie pour une enquête sur les pratiques en alimentation durable.
- Analyse critique d'enquêtes sur le lien alimentation et santé.

Travaux pratiques :

- Conception et réalisation d'une enquête sur les pratiques alimentaires durables.
 - Analyse des données recueillies.
-

Objectifs



L'objectif de cet enseignement est de présenter et d'évaluer les pratiques alimentaires durables selon une approche globale (santé humaine et santé environnementale).

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	30h
TD	Travaux Dirigés	10h
TP	Travaux Pratiques	10h

Pré-requis obligatoires

Physiologie générale

Compétences visées

Analyser, interpréter et présenter de données scientifiques

Analyser et synthétiser des problématiques transversales

Mettre en place un test ou une expérience en mobilisant des concepts fondamentaux

Infos pratiques

Campus

› Campus de Dijon