ENSMAC

Besoins nutritionnels

École / Prépa
ENSMAC

Présentation

Code interne : PAI7-BENUT

Description

Cet enseignement permet de connaître et d'évaluer les besoins nutritionnels selon les conditions physiologiques et pour la prévention des pathologies. Il permet aussi d'acquérir les compétences de bases nécessaires pour aborder l'évaluation et la valorisation des propriétés nutritionnelles des aliments.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	25,33h

Pré-requis obligatoires

Physiologie de la digestion. Biochimie des aliments

Syllabus

Les besoins nutritionnels et rôles des nutriments: glucides, protéines, lipides, vitamines, minéraux...
Notion de biodisponibilité

Informations complémentaires

Nutrition humaine & toxicologie

Bibliographie

Apports nutritionnels conseillés pour la population française. R. Martin. Ed. TechetDoc Lavoisier, 2001

Les vitamines dans les industries agroalimentaires. C. Bourgeois. Lavoisier, 2003

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle en cours de Semestre	Ecrit	60		1		

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	60		1		

Infos pratiques

Contacts

Véronique Pallet
Veronique.Pallet@bordeaux-inp.fr