

# Besoins nutritionnels



## Présentation

**Code interne :** PA7BENUT

## 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.

## 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 et 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 - Épreuves

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

## Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

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