

Présentation

Code interne : PAB5-BENUT

Description

Décrire les besoins nutritionnels, leur évaluation, selon les conditions physiologiques et pour la prévention des pathologies.
Énoncer, décrire, évaluer les propriétés nutritionnelles des aliments et les analyser en vue de leur valorisation par la formulation ou l'étiquetage nutritionnel.

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistraux	26,6h
TD	Travaux Dirigés	6,65h

Pré-requis obligatoires

Unité de cours « Physiologie de la digestion »
Données basiques de biologie moléculaire « thématique microbiologie alimentaire »
Unité de cours « physiologie de la nutrition »
Éléments de biochimie

Syllabus

I : Besoins Nutritionnels
Pallet : 18 CM + 1 TD en ½ promo
Introduction à l'étude du besoin nutritionnel
Le besoin en énergie et sa couverture par la ration
Le besoin en protéines et sa couverture par la ration : Méthodes d'évaluation de la qualité des protéines
Le besoin en lipides et sa couverture par la ration
Le besoin en glucides et sa couverture par la ration

Les Fibres Devenir dans le tube digestif Impact sur la santé
 Le besoin en minéraux et sa couverture par la ration : L'eau et les électrolytes
 Les vitamines liposolubles
 Les vitamines hydrosolubles
 Les tables de composition : Présentation et utilisation
 Alfos : 2 CM et 1 TD en ½ promo
 Valoriser les qualités nutritionnelles d'un aliment : l'étiquetage, les allégations, aspects réglementaires
 II : Etude de cas en Nutrition
 Pallet : Etude de cas en nutrition 3 TD en ½ promo
 Réaliser une synthèse présentée oralement sur un problème de nutrition aillant une résonance sociétale importante.
 Le sujet proposé n'est pas traité en cours et sera présenté à l'oral.
 L'étude de cas exige l'utilisation des savoirs acquis en cours et leur mise en relation et en perspectives avec des données spécifiques obtenues par la réalisation d'une recherche bibliographique.

Informations complémentaires

Nutrition Humaine et Toxicologie

Bibliographie

Apports nutritionnels conseillés pour la population française. R. Martin. Tech et Doc Lavoisier, 2001
 Lamy Dehove : étiquetage et présentation des denrées alimentaires
 Lehninger, Principles of biochemistry. David Nelson and Michael Cox, Worth Publishers, 2000
 Les vitamines dans les industries agroalimentaires. C. Bourgeois. Lavoisier, 200

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 Terminal	Ecrit	90		0.7		sans documents
Contrôle Continu	Oral			0.3		

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	90		1		sans documents

Infos pratiques

Contacts

Véronique Pallet

✉ Veronique.Pallet@bordeaux-inp.fr