



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 - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Contrôle Terminal	Ecrit	90		0.7		sans documents
Contrôle Continu	Oral			0.3		

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	90		1		sans documents

Infos pratiques

Contacts

Veronique Pallet

✉ Veronique.Pallet@bordeaux-inp.fr