



# UE5 Qualité de matières premières et des aliments



## Présentation

---

### Description

#### Programme :

#### Cours magistraux (36h)

##### Toxicologie alimentaire :

- Identification des dangers dans les procédés alimentaires (biologique / allergénique / chimique / physique)
- Évaluation des risques alimentaires et processus de gestion
- Évaluation et gestion des risques liés aux allergies alimentaires
- Evaluation des risques des emballages de contact alimentaire

##### Qualité nutritionnelle des aliments#:

- Besoins – Pertes – Utilisation, Apports Nutritionnels Conseillés (ANC)
- Apports Journaliers Recommandés (AJR) – étiquetage nutritionnels – nutriscore – allégations Santé
- Epidémiologie nutritionnelle / PNNS / pathologies liées à l'alimentation dans les pays industrialisés / prévention / éducation nutritionnelle / alimentation et précarité
- Besoins nutritionnels spécifiques : enfants, personnes âgées, sportifs
- Impact des procédés de transformation et de conservation sur la qualité nutritionnelle des aliments : acides gras trans, nitrosamines, amines hétérocycliques, altérations des vitamines, édulcorants,...

##### Qualité des matières premières :



-viande

-lait

-eau

### Travaux dirigés (27h)

Visite du Dertech

Visite d'une fromagerie

Mémoire bibliographique

---

## Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	36h
TD	Travaux Dirigés	7h

---

## Syllabus

La qualité pour les produits alimentaires regroupe différentes composantes dont la qualité nutritionnelle, sanitaire et organoleptique (goût). Cette unité d'enseignement a pour objectif d'apporter un ensemble de connaissances dans le domaine Agro-Alimentaire, notamment en toxicologie et en nutrition, et de présenter les filières viande, lait et eau.

---

## Compétences visées

- Connaître la démarche en toxicologie alimentaire lors de l'évaluation des risques.
  - Savoir évaluer et prioriser un risque sanitaire.
  - Maîtriser un procédé en alimentation humaine.
  - Connaître les principaux programmes de santé publique et d'éducation nutritionnelle/alimentaire en France et dans le monde.
  - Connaissance des besoins et du devenir métabolique des aliments.
- 

## 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
CC (contrôle continu)	A MODIFIER			5		

## 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
CT (contrôle terminal)	A MODIFIER			5		

# Infos pratiques

## Campus

➤ Campus de Dijon