



CBA-Couverture des Besoins Alimentaires (CBA)



Niveau d'étude
BAC +4



ECTS
6 crédits



Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement

Présentation

Description

La couverture des besoins alimentaires représente la quantité d'aliments ingérée chaque jour, aussi bien en termes de quantité que de qualité. Pour comprendre comment s'établissent ces besoins, il est nécessaire d'appréhender les différentes composantes qui permettent d'établir des valeurs de références. Ainsi, la dépense énergétique, les aspects métaboliques simples ainsi que l'état physiologique ou pathologique sont des éléments essentiels qui sont étudiés durant ce cours. Par ailleurs, la notion de couverture des besoins pour répondre à cette demande est étudiée à travers les différentes sources alimentaires et leur contenu en nutriments.

D'autre part, une partie sur les enquêtes alimentaires, leur intérêt et leur méthodologie est aussi abordé afin d'introduire cette notion aux étudiants.

Enfin, Une partie des cours magistraux est consacrée aux systèmes olfactifs et gustatifs qui jouent également un rôle clé dans la nutrition en participant à la détection et à l'évaluation des nutriments pour finalement influencer les choix alimentaires.

Programme :

Cours magistraux :

Mesures des différents compartiments de l'organisme et des dépenses d'énergie, besoins normaux et besoins en fonction de l'âge ou d'états physiologiques particuliers. Couverture des besoins, sources alimentaires en glucides, lipides, protéines et fibres alimentaires. Besoins normaux, besoins.

Les systèmes gustatif et olfactif. Rôles des stimuli olfactifs et gustatifs dans la prise alimentaire

Travaux dirigés :

- Exposés sur des thèmes de nutrition et d'alimentation proposés par les enseignants ou les étudiants en relation avec le cours et l'actualité)
- Travail sur les enquêtes alimentaires. Méthodologie, intérêt, enseignements.



- Etude des différentes méthodes de la dépense énergétique

Travaux pratiques:

Mesure du quotient respiratoire chez la souris dans différentes situations nutritionnelles ou pathologiques (Jeune, diabète...).

Analyse de données, découverte de techniques de mesures non invasives de mesure de la dépense énergétique.

Objectifs

Maîtriser et mobiliser les concepts fondamentaux

S'approprier et maîtriser les concepts les plus récents en Biologie Santé (biochimie, biologie cellulaire, biologie moléculaire, génétique, physiologie, neurosciences, microbiologie, immunologie, épidémiologie et santé publique)

Manipuler et suivre un protocole avec respect des règles éthiques et d'hygiène et sécurité

Mettre en œuvre une démarche expérimentale (rigueur méthodologique, collecte et analyse de données, élaboration et utilisation de modèles d'interprétation)

Obtenir et analyser des résultats expérimentaux pour tirer des conclusions

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	24h
TD	Travaux Dirigés	18h
TP	Travaux Pratiques	8h

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
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			3.5		
CC (contrôle continu)	CC : Ecrit et/ou Oral			2.5		



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)	Ecrit sur table			3.5		

Infos pratiques

Campus

› Campus de Dijon