



VSA-Spécialisation 3A : Valeur Santé des Aliments



Niveau d'étude
BAC +4



ECTS
4,5 crédits



Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement

Présentation

Description

Très souvent, le potentiel santé d'un aliment est défini en examinant sa composition en nutriments.

Cette vision purement « nutritionnelle » de l'alimentation n'est pas mauvaise mais incomplète, elle ne prend pas en compte tous les liens entre aliment et santé. Au cours de cet enseignement, les liens entre aliments et santé seront abordés, avec comme fil conducteur la recherche de la preuve scientifique permettant d'alléguer une valeur santé précise pour un aliment.

Programme :

Cours magistraux :

Bases scientifiques concernant la valeur santé des Aliments

Concept d'Aliment santé, composition, les mécanismes biologiques à l'origine de l'effet de ces aliments.

Les preuves scientifiques : évaluation de l'efficacité, notions de danger et de risque

Les bases pour l'utilisation des allégations nutritionnelles,

Les outils permettant d'évaluer la qualité nutritionnelle d'un aliment.

Quelques exemples d'aliments santé : les margarines et les phytostérols, le lycopène et les produits à base de tomates, propriétés santé des fibres.

Les innovations alimentaires et l'alimentation santé ; les biotechnologies et l'alimentation et d'autres en fonction d'informations nouvelles.

Travaux dirigés :

Analyse de documents permettant de justifier des propriétés santé des aliments.

Relation science et réglementation



La preuve scientifique, les outils d'aide.

Le risque pour le consommateur, l'animal, l'utilisateur et l'environnement.

Travaux pratiques :

Analyse de la composition de certains aliments gras (chromatographie)

Détermination expérimentale et comparaison avec les étiquetages.

Objectifs

Analyser des événements et/ou des documents scientifiques : en ressortir une synthèse.

Maîtriser et mobiliser les concepts fondamentaux en relation avec la nutrition et la santé

Analyser et interpréter différents types de données scientifiques en français et en anglais

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

Appliquer les concepts théoriques

Obtenir et analyser des résultats expérimentaux pour tirer des conclusions

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	20h
TD	Travaux Dirigés	12h
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
CC (contrôle continu)	CC : Ecrit et/ou Oral			1		
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			1		

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			1		

Infos pratiques

Campus

➤ Campus de Dijon