



# UE9C Alimentation et Nutrition Durable



Niveau d'étude  
BAC +4



ECTS  
6 crédits



Composante  
UFR Sciences  
Vie Terre  
Environnement

## Présentation

---

### Description

#### Programme :

#### Cours magistraux :

- Physiologie de la nutrition & approche "santé globale".
- Impacts des modes de production (bio, conventionnel, agroécologie,...) et des procédés technologiques (procédés de conservation & conservateurs, cuisson-extrusion, additifs,...) sur la qualité nutritionnelle et la santé.
- Régimes alimentaires et conduites diététiques : effet santé et impact environnemental.
- Coût de l'alimentation durable.

#### Travaux dirigés :

- Méthodologie pour une enquête sur les pratiques en alimentation durable.
- Analyse critique d'enquêtes sur le lien alimentation et santé.

#### Travaux pratiques :

- Conception et réalisation d'une enquête sur les pratiques alimentaires durables.
  - Analyse des données recueillies.
- 

### Objectifs



L'objectif de cet enseignement est de présenter et d'évaluer les pratiques alimentaires durables selon une approche globale (santé humaine et santé environnementale).

---

## Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	30h
TD	Travaux Dirigés	10h
TP	Travaux Pratiques	10h

---

## Pré-requis obligatoires

Physiologie générale

---

## Compétences visées

- Effectuer une veille scientifique.
- Connaître les besoins nutritionnels de l'Homme et le lien avec la santé.
- Évaluer les impacts des pratiques agricoles et des procédés technologiques alimentaires sur la qualité nutritionnelle des aliments et les conséquences sur la santé humaine.
- Concevoir et réaliser une enquête alimentaire

---

## 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
CC (contrôle continu)	CC : Ecrit et/ou Oral			6		

---

## Infos pratiques



---

## Campus

› Campus de Dijon