



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