

Fiche UE 4B008

Atelier technologique « Alimentation et Santé »

Responsable	K. El Hadri-Zegouagh MCU UPMC			
Co-responsable	Isabelle Guillas-Baudoin MCU UPMC			
Descriptif	Niveau	Semestre d'enseignement	ECTS	Effectif maximal
	M1	S1	6	
Modalités pédagogiques	Volume horaire Cours	Volume horaire TD	Volume horaire TP	Présentiel/Distanciel
			60 h	
Objectifs	L'atelier permet de sensibiliser les étudiants à l'importance de la qualité nutritionnelle des aliments et à son impact sur notre santé.			
Thèmes abordés	Sur le plan pratique, nous procédons à l'extraction et à la caractérisation au niveau structural et fonctionnel des polyphénols à partir du raisin puis nous testons, <i>in vitro</i> , leurs effets bénéfiques (anti-inflammatoire et antioxydants) sur une lignée adipocytaire (3T3-F442A).			
Compétences acquises à l'issue de l'UE (concepts, méthodologie et outils)	<p>Capacité d'organisation du travail en groupe. Travailler en autonomie au sein d'un binôme. Réflexion autour d'une question scientifique. Proposition d'approches expérimentales Permettant d'y répondre. Initiation à des techniques de pointe couramment utilisées en laboratoire (QPCR, Western-blot, culture cellulaire...).</p> <p>Démarche Qualité dans l'expérimentation. Mener des recherches bibliographiques. Elaborer et organiser les interprétations de l'expérimentation. Analyser et synthétiser des résultats expérimentaux sous forme d'article scientifique. Evaluer la validité et la limite des outils et méthodes utilisées. Capacité rédactionnelle. Respect d'un cahier des charges stricte. Maîtriser l'anglais scientifique et technique dans le domaine de la spécialité. Présentation synthétique d'une technique à l'oral.</p>			
Prérequis	Bases scientifiques théoriques en Biologie Intégrative et en physiologie Bases en travaux pratiques			
Modalités d'évaluation/100	Ecrit	Oral	Compte rendu	Autre
	50	10	40	
Langues utilisées	Dans les cours, TD, TP		Dans les documents, supports	
	Français		Français et Anglais	
Localisation	Campus Jussieu			

Fiche UE 4B008

Atelier technologique « Alimentation et Santé »