

<b>Responsable</b>	Dominique Grandjean			
<b>Co-responsable</b>				
<b>Descriptif</b>	<b>Niveau</b>	<b>Semestre d'enseignement</b>	<b>ECTS</b>	<b>Effectif maximal</b>
	M1	S2	6	36
<b>Modalités pédagogiques</b>	<b>Volume horaire Cours</b>	<b>Volume horaire TD</b>	<b>Volume horaire TP</b>	<b>Présentiel/Distanciel</b>
	25			100% présentiel
<b>Objectifs</b>	Présenter l'organisation de plusieurs filières des secteurs agroalimentaires ainsi que les principes généraux de la législation alimentaire. Les particularités de la nutrition et de l'alimentation animale seront également abordées. Ces bases permettront de montrer l'impact de l'alimentation animale sur la qualité des denrées animales et les conséquences potentielles sur la santé humaine. Cet enseignement sera complété par une approche des zoonoses transmises par l'alimentation.			
<b>Thèmes abordés</b>	De l'aliment au nutriment ; la législation alimentaire et son application au secteur de l'alimentation animale ; en quoi la nutrition animale diffère de celle de l'homme ; éléments de bromatologie ; la filière agroalimentaire animale ; alimentation et qualité du lait, de l'œuf et de la viande ; éléments de gestion du risque zoonotique. Un travail personnel important demandé à l'étudiant sera réalisé sous forme de binôme, encadré par les conférenciers et présenté à l'oral.			
<b>Compétences acquises à l'issue de l'UE (concepts, méthodologie et outils)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des filières du secteur de l'agroalimentaire.</li> <li>- Maîtrise de la législation alimentaire.</li> <li>- Connaissance de l'alimentation animale et de son impact sur la qualité des denrées animales destinées à l'alimentation humaine.</li> <li>- Maîtrise des liens entre les denrées animales et le risque pour la santé humaine.</li> <li>- Maîtriser les approches et les outils liés à la discipline.</li> <li>- Concevoir une démarche expérimentale puis l'élaborer sous forme d'un projet réalisable.</li> <li>- Evaluer la validité et la limite des outils et méthodes utilisées.</li> <li>- Synthétiser des données scientifiques.</li> <li>- Faire une présentation synthétique.</li> <li>- Mener des recherches bibliographiques.</li> <li>- Analyser de manière critique la littérature scientifique.</li> <li>- Interpréter, diffuser et valoriser les résultats de la recherche sous forme de publications, rapports.</li> <li>- Adopter une démarche Qualité.</li> <li>- Travailler en autonomie au sein d'une équipe.</li> </ul>			
<b>Prérequis</b>				
<b>Modalités d'évaluation/100</b>	<b>Écrit</b>	<b>Oral</b>	<b>CC</b>	<b>dossier</b>
				Sur projet

# Fiche UE 4B016

## Connaissances des filières industrielles : santé, nutrition humaine et animale

<b>Langues utilisées</b>	<i>Dans les cours, TD, TP</i>	<i>Dans les documents, supports</i>
	Français	Français, Anglais
<b>Localisation</b>	Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort (ENVA)	