

Fiche UE 5BQ03

Alimentation et santé : qualités nutritionnelles et sensorielles

Responsable	Pr. Patricia Serradas				
Co-responsable	Dr. Hervé Blottière				
Descriptif	Parcours type	Niveau	Semestre d'enseignement	ECTS	Effectif maximal
	Nutrition, qualité et santé	M2	Semestre 3	6	55
Modalités pédagogiques	Volume horaire Cours	Volume horaire TD	Volume horaire TP	Présentiel/Distanciel	
	48	0	0	Présentiel	
Objectifs	<p>UE proposée aussi à la mention de master BMC - Master en apprentissage Qualité Environnement et sécurité sanitaire</p> <p>L'objectif de ce module d'enseignement est d'apporter aux étudiants toutes les bases permettant de mieux comprendre les conséquences de l'alimentation sur la santé humaine ainsi que les enjeux industriels et marketing qui en découlent. Les étudiants devront proposer, prendre en charge et présenter un travail de groupe sur une thématique d'actualité sur l'alimentation.</p>				
Thèmes abordés	<p>La première partie de l'UE vise à mieux définir les notions d'aliments, de nutriments, d'aliments fonctionnels voir d'aliments. Ces notions sont abordées avec une emphase particulière sur les ANC (Apports nutritionnels conseillés), les aspects réglementaires, les qualités organoleptiques, et l'analyse sensorielle, l'impact des opérations de processing sur les qualités nutritionnelles ainsi que les enjeux marketing. La deuxième partie de cette UE a pour objectif d'apporter aux étudiants les bases scientifiques et cliniques justifiant les effets sur la santé de notre alimentation, et les liens avec certaines pathologies (maladies cardiovasculaires, cancer, ostéoporose, troubles cognitifs, allergies et inflammation). Les interdits alimentaires et les bases de la nutrition artificielle sont également abordés.</p>				
Compétences acquises à l'issue de l'UE (concepts, méthodologie et outils)	<ul style="list-style-type: none"> - Synthétiser des données scientifiques. - Définir la réglementation complexe relative à l'alimentation. - Mener des recherches bibliographiques. - Maitriser les approches et les outils liés à la discipline. - Acquérir des savoir-faire de rigueur, de technicité et de raisonnement. - Concevoir une démarche expérimentale puis l'élaborer sous forme d'un projet réalisable. - Evaluer la validité et la limite des outils et méthodes utilisées. - Mobiliser des connaissances approfondies en biologie intégrative. - Maitriser l'anglais scientifique et technique dans le domaine de la spécialité 				
Prérequis					
Modalités d'évaluation/100	Ecrit	Oral	CC	Autre	
	Fiche de synthèse 30	60 travail groupe sur thématique		Assiduité 10	
Langues utilisées	Dans les cours, TD, TP		Dans les documents, supports		
	Majoritairement le français mais selon les années il peut y avoir 1 ou 2 cours en anglais		Français, anglais		
Localisation	Campus des Cordeliers (Paris 6 ^{ème}) / Campus Saint Antoine (Paris 12 ^{ème}) / Université Pierre et Marie Curie				

Fiche UE 5BQ03

Alimentation et santé : qualités nutritionnelles et sensorielles