



UE7B Sciences des aliments 1



Niveau d'étude
BAC +4



ECTS
6 crédits



Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement

Présentation

Description

Cours mutualisé avec les étudiants des parcours M1 AMAQ, PFAA, A3DD

Cette unité d'enseignement a pour objectif de donner aux étudiants les bases scientifiques nécessaires pour appréhender les futurs challenges en matière de qualité gustative et nutritionnelle des aliments. Il s'agit aussi d'appréhender la complexité du comportement de l'individu lorsqu'il est confronté à un choix alimentaire.

Programme :

Bases de la nutrition : (16 h CM)

- Couverture des besoins, sources alimentaires en glucides, lipides, protéines et fibres alimentaires.
- Besoins normaux, besoins spécifiques en eau, minéraux et vitamines.
- Enquêtes alimentaires.

Déterminants du choix alimentaire : (10 h CM, 4h TD, 2h TP)

- Rôle de la mémoire et des apprentissages#: préférences alimentaires et aversions conditionnées (2h CM)
- Rôle des émotions#: exemple de l'impact du stress chronique sur l'alimentation (2h CM)
- Le circuit de la récompense#: de l'appétence pour le gras et le sucre...à l'addiction (2h CM)
- La représentation mentale de l'aliment et modulation cognitive des choix (2h CM)
- Rôle des signaux chimiosensoriel#olfacto-gustatifs#: exemple de l'alliesthésie et du rassasiement sensoriel spécifique (2h CM)
- TP (2h)#: illustration du fonctionnement de la mémoire
- TD1#: exposé sur un thème au choix



-TD2#: analyse d'articles et documents scientifiques

Évaluation sensorielle#: (8h CM, 10h TP)

-Introduction à l'évaluation sensorielle (2h CM, 2h TP)

-Tests de discrimination (2h CM, 4h TP)

-Tests descriptifs (2h CM)

-Tests hédoniques (2h CM, 4hTP)

Objectifs

Maîtriser et savoir mobiliser les concepts fondamentaux dans les domaines de la nutrition, des choix alimentaires pour être en capacité d'interpréter des données expérimentales

Savoir proposer un test d'analyse sensorielle adapté à une problématique alimentaire bien définie

Comprendre et savoir interpréter des données d'évaluation sensorielle d'un produit alimentaire

Analyser des données scientifiques en français mais aussi en anglais

Savoir débattre oralement de données scientifiques parfois contradictoires

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	34h
TD	Travaux Dirigés	4h
TP	Travaux Pratiques	12h

Pré-requis obligatoires

Bases en physiologie générale et physiologie du système nerveux

Compétences visées

Mettre en place un test ou une expérience en mobilisant des concepts fondamentaux

Modalités de contrôle des connaissances



Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CC (contrôle continu)	CC : Ecrit et/ou Oral			6		

Infos pratiques

Campus

➤ Campus de Dijon