

Protéines : animal vs végétal



École / Prépa
ENSMAC



ECTS
1 crédits

Présentation

Code interne : PB6PROAV

Description

Les produits issus des animaux (viande, ovoproduits ...) notamment les protéines sont connus pour avoir des propriétés nutritionnelles et fonctionnelles importantes. Les tendances actuelles de consommation liées entre autres aux préoccupations environnementales induisent une modification des attentes des consommateurs allant vers plus de produits d'origine végétale. Ce module d'approfondissement vise à présenter les ressources animales et leurs fonctionnalités et à évaluer la substitution par des ressources végétales ou autres aussi bien d'un point de vue nutritionnel que fonctionnel ou environnemental.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	25h
----	----------------	-----

Pré-requis obligatoires

Cours sur les filières alimentaires

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
Contrôle en cours de Semestre	QCM	30		30		
Projet	Contrôle Continu			70		

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	30		30		