



Présentation

Code interne : PA7BENUT

Description

Cet enseignement permet de connaître et d'évaluer les besoins nutritionnels selon les conditions physiologiques et pour la prévention des pathologies. Il permet aussi d'acquérir les compétences de bases nécessaires pour aborder l'évaluation et la valorisation des propriétés nutritionnelles des aliments.

Heures d'enseignement

| | | |
|----|----------------|-----|
| CI | Cours Intégrés | 21h |
|----|----------------|-----|

Pré-requis obligatoires

Physiologie de la digestion. Biochimie des aliments

Syllabus

Les besoins nutritionnels et rôles des nutriments: glucides, protéines, lipides, vitamines, minéraux...
Notion de biodisponibilité

Informations complémentaires

Nutrition humaine et toxicologie

Bibliographie

Apports nutritionnels conseillés pour la population française. R. Martin. Ed. TechetDoc Lavoisier, 2001

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 | Ecrit | 60 | | 1 | | |

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 | 60 | | 1 | | |