

USAB0F - Sciences des aliments

Présentation

Prérequis

Avoir suivi les cours de remise à niveau

Objectifs pédagogiques

Acquérir les connaissances en science des aliments permettant de travailler dans le secteur de la production ou de la recherche et développement alimentaire.

Compétences

- Connaître les principales propriétés des aliments (fonctionnelles, nutritionnelles)
- Avoir des compétences en microbiologie alimentaire (flore utile, flore pathogène)
- Connaître la biochimie des aliments
- Mise en relation des observations sur aliment avec les réactions biochimiques qui s'y déroulent

Programme

Contenu

Propriétés des aliments (15h)

Microbiologie (10h)

Biochimie des aliments (15h)

Modalités de validation

- Contrôle continu
- Mémoire
- Examen final

Description des modalités de validation

Validation après avoir rendu les compte-rendus de travaux pratiques, rédigé et soutenu un mémoire en biochimie des aliments ainsi qu'un examen final sur les propriétés des aliments et la microbiologie.

🌟 Valide le 19-01-2019

Code : USAB0F

4 crédits

Responsabilité nationale :
EPN07 - Industries, chimie,
pharma et agroalimentaires /
Rebeca GARCIA

Contact national :

Industries agro-alimentaires
306, 4-2-04, 292 rue St
Martin
75003 Paris
01 58 80 86 16
Rebeca Garcia
Rebeca.garcia@lecnam.net