

**REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE**

**UNIVERSITE MENTOURI DE CONSTANTINE**

**INSTITUT DE NUTRITION, ALIMENTATION ET  
TECHNOLOGIES AGRO-ALIMENTAIRES  
(INATAA)**

**PRESENTATION D'UNE OFFRE DE FORMATION  
DANS LE CADRE DU DIPLOME DE LICENCE « LMD »**

***LICENCE EN NUTRITION HUMAINE***

**Année 2006**

PRESENTATION DE DOSSIER POUR  
L'HABILITATION D'UNE OFFRE DE FORMATION  
DANS LE CADRE DU DIPLOME DE LICENCE « LMD »  
\*\*\*\*\*

GENERALE/ACADEMIQUE

TYPE DE LICENCE :

PROFESSIONNELLE/APPLIQUEE

ETABLISSEMENT : Université Mentouri de Constantine, Institut de Nutrition, Alimentation  
et Technologies Agro-Alimentaires (INATAA)

INTITULE DU DIPLOME	Licence en Nutrition Humaine
DOMAINE DE FORMATION	Sciences de la Nature et de la Vie
MENTION/FILIERE	Nutrition et Sciences des Aliments
SPECIALITE/OPTION	Nutrition
COMPOSANTE PILOTE	Nutrition Humaine
AUTRE (S) COMPOSANTE (S) ASSOCIEE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sciences alimentaires</li> <li>- Biologie</li> <li>- Biochimie</li> <li>- Santé</li> <li>- Contrôle de la qualité</li> </ul>
AUTRE (S) ETABLISSEMENT (S) ASSOCIE (S)/ CO-HABILITE (S)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- INESSM</li> <li>- DSNN</li> <li>- INA</li> <li>- ULP Strasbourg</li> <li>- Université Paris 10, Département psychologie</li> </ul>
PARTENARIAT AVEC LES SECTEURS SOCIO-ECONOMIQUES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Industries alimentaires</li> <li>- Structures et contrôle (CACQUE, DCP, ...)</li> <li>- Agriculture, INRA</li> <li>- Santé publique (pédiatrie, gériatrie, collectivités)</li> </ul>
RESPONSABLE DU PROJET DE DIPLOME	Pr A. AGLI, Docteur d'Etat en Nutrition

**Objectifs de la Formation**  
**(Compétences visées, Connaissances acquises à l'issue de la formation)**

Cette licence vise à l'acquisition de compétences non seulement scientifiques et solides en nutrition humaine, mais aussi économiques où le candidat développe de bonnes capacités d'analyse et d'adaptation.

Connaissances acquises à l'issue de la formation :

- Nutrition humaine
- Contrôle physiologique des apports alimentaires
- Diététique et prise en charge nutritionnelle
- Conseils et éducation nutritionnelle
- Restauration collective
- Contrôle de la qualité et expertise production
- Economie alimentaire : planification, distribution et communication

**Domaines d'Activités visés**

- Nutritionniste
- Enseignement
- Conseils et éducation nutritionnelle en diététique et nutrition
- Distribution de produits diététiques (hôpitaux, collectivités)
- Laboratoires de contrôle de la qualité
- Industries alimentaires

**Passerelles et Poursuite des Etudes**

**Passerelles offertes :**

- Sciences de la nature et de la vie : dans les deux sens en 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année
- Sciences des aliments : dans les deux sens en 1<sup>ère</sup>, 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> année
- Agronomie : dans les deux sens en 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année
- Biomédical vers la présente formation : en 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année

**Poursuite des études :**

Les diplômés en Nutrition Humaine peuvent poursuivre diverses formations de Masters académiques ou professionnels, ainsi que des formations spécialisées :

- Master en nutrition
- Master en sciences des aliments
- Master en biologie
- Spécialisation professionnelle offerte par le secteur économique dans la production, la commercialisation et le contrôle des produits alimentaire ; la gestion et le conseil diététique et nutritionnel

## **SEMESTRE 1**

### **U1-1- MATHÉMATIQUES**

- Fonction numériques continues
- Suites numériques
- Fonctions dérivables
- Fonctions à plusieurs variables
- Développement limité
- Intégration et fonctions différentielles
- Espaces vectoriels, calcul matriciel
- Géométrie analytique et différentielle
- Séries, numériques, de fonction, trigonométrique

### **U1-2- PHYSIQUE**

- Éléments de cinématique
- Éléments dynamique du solide
- Dynamique des fluides
- Thermodynamique
- Electrostatique et électromagnétique
- Optique et rayonnement

### **U2-1- CHIMIE GÉNÉRALE**

- Structure de la matière et atomistique
- Liaisons chimiques
- États de la matière
- Chimie des solutions
- Cinétique chimique

### **U2-2- CHIMIE ORGANIQUE**

- Liaisons du carbone, groupements fonctionnels, chaînes carbonées
- Nomenclature
- Réactions d'addition, de substitution, d'élimination
- Prédiction d'une réaction
- Propriétés physiques et chimiques des différentes classes de groupements fonctionnels

### **U2-3- CHIMIE MINÉRALE**

- Notions générales sur les oxydes, hydroxydes, oxacides
- Halogènes
- Métaux, alcools et alcalinoterreux
- Carbonides, azotides

- Calogènes, carbone
- Cuivre, Argent, Zinc, Fer, ...
- Réaction chimiques

## **SEMESTRE 2**

### **U1-1- BIOLOGIE ANIMALE**

- Cytologie
- Histologie
- Embryologie
- Systématique

### **U1-2- BILOGIE VEGETALE**

- Cytologie végétale
- Notion d'anatomie générale
- Morphologie de l'appareil végétal
- Morphologie florale spermophyte
- Biologie florale chez les angiospermes

### **U2-1- BIOCHIMIE GENERALE**

- Glucides
- Lipides
- Protéines
- Enzymes
- Acides nucléiques
- Vitamines

### **U2-2- MICROBIOLOGIE GENERALE**

- Monde microbien
- Méthodes et techniques microbiologiques
- Bactériologie
- Virologie
- Mycologie
- Pouvoir pathogène
- Immunologie
- Fermentation

### **U2-3- GENETIQUE GENERALE ET MOLECULAIRE**

- Hérité et phénotype
- Base chimique de l'hérité
- Variations génétiques
- Gènes (structure, fonction et régulation)
- Notion de génétique des organismes et des populations

## **SEMESTRE 3**

### **U1-1- BIOCHIMIE ALIMENTAIRE**

- Réactions de scission
- Réactions d'oxydations
- Réactions d'isomérisation
- Réactions de déshydratation,
- Réactions de condensation
- Réactions d'estérification, acylation
- Réactions de dénaturation des protéines
- Problèmes technologiques d'actualité

### **U1-2- NUTRIMENTS ET ALIMENTS**

- Protéines alimentaires
- Glucides alimentaires fibres alimentaires
- Lipides et stérols
- Micro-nutriments, phyto-micro-nutriments
- Vitamines
- Les produits allégés
- Agents pathogènes de l'alimentation
- Alicaments
- Epices, arômes, ...

### **U2-1- TOXICOLOGIE ALIMENTAIRE**

- Mécanisme d'action des substances toxiques
- Méthodes d'étude
- Toxicités
- Substances naturelles nocives des aliments
- Additifs alimentaires
- Métaux
- Alcools, cétones, peroxydes, nitrates, nitrites, nitrosamines
- Résidus de pesticides dans l'alimentation
- Résidus d'emballage dans les aliments
- Mycotoxines
- Toxicité d'origine bactérienne
- Prévention et législation

### **U2-2- MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE**

- Méthodes d'évaluation des différentes flores
- Les grands groupes microbiens intéressant l'industrie agroalimentaire
- Les problèmes microbiologiques à l'usine
- Association micro-organismes/aliments
- Nutriments et aliments d'origine microbienne
- Intoxications alimentaires d'origine microbienne et contrôle microbiologique des aliments

### **U2-3- TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE**

- Technologie des laits et produits laitiers
- Technologie des céréales
- Technologie des viandes et produits carnés
- Technologie des corps gras
- Technologie des conserves
- Technologie des boissons
- Technologie des sucres

### **U3-1- GESTION ET ECONOMIE ALIMENTAIRE**

- Différents types d'analyses
- Comptabilité et gestion financière
- Analyse des résultats, bilans
- Evolution des disponibilités, de la consommation alimentaire
- Politiques alimentaires et nutritionnelles
- Situation alimentaire en Algérie

### **U3-2- STAGES ET SORTIES/SEMINAIRES**

## **SEMESTRE 4**

### **U1-1- SYSTEME NERVEUX ET ENDOCRINIEN**

- Structure et physiologie des éléments nerveux
- Transmissions synaptiques et système de neurotransmetteurs
- Système nerveux végétatif
- Motricité
- Vigilance et sommeil
- Fonctions cérébrales supérieures
- Physiologie sensorielle
- Hypothalamus
- Hormones
- Régulations neuroendocriniennes et comportement

### **U1-2- BIOLOGIE CELLULAIRE ET MOLECULAIRE DES REGULATIONS**

- Physiologie de la membrane cellulaire
- Transports membranaires
- Membrane cellulaire et transmission de l'information
- Signalisation inter cellulaire
- Techniques de marquage, séquence
- Hybridation moléculaire
- Transfert et réplication
- Génie génétique
- Mutagenèse
- Analyse structurale et fonctionnelle des gènes

### **U1-3- BIOCHIMIE HUMAINE ET PATHOLOGIQUE**

- Nutrition des pathologies digestives
- Pathologie rénale
- Désordres nutritionnels et pathologies psychiatriques
- Nutrition et maladies osseuses
- Nutrition et pathologies respiratoires
- Nutrition, fertilité et stérilité
- Nutrition et hématologie
- Odontologie
- Nutrition et maladies neuromusculaires

### **U2-1- METHODES D'ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES**

- Techniques de séparation
- Techniques volumétriques
- Techniques gravimétriques
- Techniques électrochimiques
- Techniques spectrophotométriques et électromagnétiques
- Chromatographies

### **U2-2- ANALYSES BIOLOGIQUES**

- Techniques de prélèvement
- Traitement, préparation et conservation de l'échantillon
- Analyses du sang et autres liquides biologiques
- Hormones, sucres, protides, lipoprotéines, ions, ...
- Enzymes

### **U2-3- STATISTIQUES**

- Types de distribution
- Echantillonnage
- Modèle linéaire
- Dispositifs expérimentaux (blocs, corrélations, ...)
- Plans d'expériences dans la régression, plans factoriels
- Analyses statistiques

## **SEMESTRE 5**

### **U1-1- PHYSIOLOGIE DE LA NUTRITION ET COMPORTEMENT ALIMENTAIRE**

- Besoins nutritionnels
- Compartiments corporels
- Energie
- Contrôle physiologique de la prise alimentaire
- Physiologie tissulaire et cellule
- Métabolisme du jeûne et de l'homme nourri



- Métabolisme des lipoprotéines
- Intégration du métabolisme intermédiaire génique et nutrition
- Nutrition et immunité
- Nutrition et activité musculaire
- Eléments de sociologie de l'alimentation et de la nutrition

### **U1-2- PHYSIOLOGIE DU TUBE DIGESTIF ET SYSTEME NERVEUX ENTERIQUE**

- Organisation du tube digestif
- Digestion absorption
- Rappel anatomique de la paroi digestive
- Cellule musculaire lisse
- Activité mécanique du muscle lisse intestinal
- Activités électriques des muscles lisses intestinaux et coliques
- Contrôle nerveux du muscle lisse digestif
- Innervation extrinsèque : orthosympathique et parasympathique
- Innervation intrinsèque : anatomie du système nerveux entérique
- Caractérisation des neurones intra-muraux : Caractérisation morphologiques ; Caractérisation électrophysiologiques ; Caractérisation fonctionnelle et chimique

### **U1-3- MALADIE DE LA NUTRITION ET DIETETIQUE**

- De nutrition et malnutrition
- Nutrition entérale et parentérale
- Syndrome polymétabolique
- Obésités, diabète, dyslipoprotéïnémies, nutrition et maladies cardio-vasculaires
- Alimentation et cancer
- Allergies alimentaires
- Carences et excès en micronutriments
- Nutrition et maladies osseuses
- Nutrition et infection par le VIH
- Nutrition et maladies génétiques du métabolisme
- Peurs et néophobie alimentaires

### **U2-1- ALIMENTATION DES POPULATIONS**

- Evolution des consommations alimentaires, profils, modèles de consommation
- Les apports nutritionnels conseillés
- Nutrition de la femme enceinte et allaitement
- Nutrition et activité physique
- Nutrition du sujet âgés
- Alimentation végétarienne
- Alimentation et nutrition des migrants, situation de catastrophes et réfugiés

### **U2-2- NUTRITION, ALIMENTATION ET SANTE PUBLIQUE**

- Méthodes en épidémiologie nutritionnelle
- Alimentation et OGM
- Aliments fonctionnels
- Analyse sensorielle

## **U2-3- STAGES ET SEMINAIRES EN NUTRITION**

- Alimentation, traditions et croyances
- Pratiques culinaires
- Enquêtes alimentaires
- Technologies alimentaires
- Alimentation en collectivité
- Alimentation hospitalière

## **SEMESTRE 6**

### **U1-1- LEGISLATION ET ETHIQUE**

- Réglementation et institutions pour la production, la distribution et la sécurité alimentaire
- Ethique dans la recherche scientifique

### **U1-2- INFORMATIQUE**

- Eléments de base en programmation
- Logiciels types, bases de données, ...
- Organisation des données pour l'exploitation

### **U1-3- ANGLAIS**

- Rappels de grammaire, syntaxe
- Traduction, contraction de textes
- Exercice oral et écrit

### **U1-4- HISTOIRE DE L'ALIMENTATION**

- Aliments et l'alimentation dans l'histoire
- Evolution historique de la préparation d'alimentation, ustensiles, ...
- Evolution des procédés
- Evolution du contrôle et de la restauration
- Traditions et alimentation

### **U2-1- PHYSIOPATHOLOGIE DE LA NUTRITION**

- Physiopathologie du sang et nutrition
- Physiopathologie digestive
- Physiopathologie cardio-vasculaire
- Physiopathologie neuro-endocrine
- Physiopathologie osseuse

## **U2-2- PHYSIOLOGIE DE LA GESTATION ET NUTRITION FŒTALE**

- Etat nutritionnel pregestationnel de la mère
- Physiologie de la gestation
- Nutrition en cours de grossesse
- Tissus fœtaux
- Nutrition fœtale
- Pathologies de la grossesse
- Nouveaux nés
- Santé de la mère et de l'enfant

## **U2-3- MEMOIRE : travail personnel scientifique en nutrition, diététique**

## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Fondamentale 11**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Premier semestre [1]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 90 T.D. : 50 T.P. : 15
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 13 crédits Composante 1 = 6 crédits Composante 2 = 7 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : ce module permet l'acquisition de connaissances de base en mathématiques.  Composante 2 : ce module permet l'acquisition de notions de base en physique.

## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Fondamentale 12**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Premier semestre [1]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 130 T.D. : 55 T.P. : 20
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 17 crédits Composante 1 = 5 crédits Composante 2 = 7 crédits Composante 3 = 5 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : acquisition de connaissance de base en chimie  Composante 2 : acquisition des éléments essentiels en chimie organique  Composante 3 : acquisition des éléments essentiels en chimie minérale

## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Découverte 21**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Deuxième semestre [2]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 100 T.D. : 40 T.P. : 00
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 12 crédits Composante 1 = 7 crédits Composante 2 = 5 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : ce module apporte les notions fondamentale en biologie animale  Composante 2 : ce module est un complément nécessaire à ce type de formation

## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Fondamentale 22**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Deuxième semestre [2]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 130 T.D. : 50 T.P. : 30
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 18 crédits Composante 1 = 8 crédits Composante 2 = 6 crédits Composante 3 = 4 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : module de base nécessaire à la connaissance des molécules et leur interaction biologique  Composante 2 : connaissances de base pour comprendre les notions de l'hygiène, la toxicologie, l'environnement, ...  Composante 3 : permet d'apporter les notions de base pour comprendre l'hérédité et les pathologies génétiques.

## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Fondamentale 31**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Troisième semestre [3]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 80 T.D. : 20 T.P. : 20
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 12 crédits Composante 1 = 6 crédits Composante 2 = 6 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : connaissances indispensables pour étudier l'aliment  Composante 2 : ce module s'articule sur la caractérisation biochimique et nutritionnelle des aliments



## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Transversale 32**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Troisième semestre [3]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 120 T.D. : 00 T.P. : 45
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 11 crédits Composante 1 = 3 crédits Composante 2 = 4 crédits Composante 3 = 4 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : constitue une approche synthétique sur les diverses toxicologies alimentaires et leur méthodes d'étude  Composante 2 : l'enseignement de microbiologie est complétée par un enseignement spécifique de l'aliment, nécessaire pour la toxicologie, l'hygiène, ...  Composante 3 : une introduction de la technologie des transformations industrielles alimentaires est passée en revue en lieu avec les complication nutritionnelle

## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Transversale 33**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Troisième semestre [3]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 40 T.D. : 20 T.P. : 00 Stages et séminaires : 40
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 7 crédits Composante 1 = 4 crédits Composante 2 = 3 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : notions de base en matière de gestion d'unités économique, l'accent est mis sur les politiques agricoles et alimentaires Composante 2 : industries alimentaires, environnement, ...

## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement de Spécialité 41**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Quatrième semestre [4]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 140 T.D. : 10 T.P. : 10
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 13 crédits Composante 1 = 5 crédits Composante 2 = 4 crédits Composante 3 = 4 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : module de base pour la compréhension de la physiologie des régulations endocriniens  Composante 2 : cet enseignement apporte les notions indispensables à la connaissance du fonctionnement cellulaire, la communication et le génie génétique  Composante 3 : ce module met l'accent sur la relation entre les phénomènes métaboliques et les troubles nutritionnels

## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Méthodologie 42**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Quatrième semestre [4]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 130 T.D. : 60 T.P. : 20
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 17 crédits Composante 1 = 7 crédits Composante 2 = 5 crédits Composante 3 = 5 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : ce module apporte les connaissances nécessaires à l'analyse chimique et la caractérisation physique des aliments Composante 2 : ce module permet l'acquisition des techniques en matière d'analyse biologiques Composante 3 : les méthodes d'échantillonnage, d'analyse et de planification en recherche, des exemples sont abordés

## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement de Spécialité 51**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Cinquième semestre [5]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 140 T.D. : 40 T.P. : 00
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 16 crédits Composante 1 = 6 crédits Composante 2 = 5 crédits Composante 3 = 5 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : module de spécialité couvrant les phénomènes nutritionnels à l'échelle de l'organisme et leur régulation Composante 2 : module essentiel abordant avec détail la physiologie digestive et sa régulation nerveuse intrinsèque Composante 3 : les maladies de la nutrition, leur causes et la diététique associée sont abordés dans ce cours.

## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Méthodologie 52**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Cinquième semestre [5]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 80 T.D. : 20 T.P. : 00  Stages et séminaires : 70
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 14 crédits Composante 1 = 4 crédits Composante 2 = 5 crédits Composante 3 = 5 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : les modèles de consommation, l'état nutritionnel et alimentation des populations en différentes situations socio-économiques sont étudiés.  Composante 2 : l'approche épidémiologiques de la nutrition, ainsi que certains aliments de grands débats socio-économiques sont étudiés.  Composante 3 : des approches pratiques en méthodologies et appréhension réelle du terrain sont attendus

## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Transversale 61**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Sixième semestre [6]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 110 T.D. : 60 T.P. : 00
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 12 crédits Composante 1 = 3 crédits Composante 2 = 4 crédits Composante 3 = 3 crédits Composante 4 = 2 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : compléter la formation par l'indispensable réglementation et codes d'éthique en vigueur  Composante 2 : introduction à l'informatique, outils indispensable à cette formation  Composante 3 : conforter les connaissances en largeur déjà acquises  Composante 4 : enseignement utile apportant les éléments historiques du développement de l'alimentation

## FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

**Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement de Spécialité 62**

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Sixième semestre [6]**

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 100 T.D. : 20 T.P. : 00 Mémoire : 90
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 18 crédits Composante 1 = 6 crédits Composante 2 = 6 crédits Composante 3 = 6 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : connaissances des mécanismes des troubles dans la nutrition  Composante 2 : les notions nécessaires à la connaissances des relations fœto-maternels  Composante 3 : travail personnel scientifique sur un sujet proposé par l'encadrement permettant au candidat de se mettre à l'épreuve du terrain



## FICHE ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

<b>SEMESTRE</b>	<b>Unités d'Enseignements</b>	<b>VHG</b>	<b>CM</b>	<b>TD</b>	<b>TP</b>	<b>Crédit</b>
<b>SEMESTRE I</b>	<b>Unité d'Enseignement Fondamentale 1</b>	<b>155</b>	<b>90</b>	<b>50</b>	<b>15</b>	<b>13</b>
	- Mathématiques	75	45	30	/	6
	- Physique	80	45	20	15	7
	<b>Unité d'Enseignement Fondamentale 2</b>	<b>205</b>	<b>130</b>	<b>55</b>	<b>20</b>	<b>17</b>
	- Chimie générale	60	40	20	/	5
- Chimie organique	80	50	20	10	7	
- Chimie minérale	65	40	15	10	5	
	<b>TOTAL</b>	<b>360</b>	<b>220</b>	<b>105</b>	<b>35</b>	<b>30</b>
<b>SEMESTRE II</b>	<b>Unité d'Enseignement Découverte 1</b>	<b>140</b>	<b>100</b>	<b>40</b>	<b>/</b>	<b>12</b>
	- Biologie animale	80	60	20	/	7
	- Biologie végétale	60	40	20	/	5
	<b>Unité d'Enseignement Fondamentale 2</b>	<b>210</b>	<b>130</b>	<b>50</b>	<b>30</b>	<b>18</b>
	- Biochimie générale	100	60	30	10	8
- Microbiologie générale	60	40	/	20	6	
- Génétique générale et moléculaire	50	30	20	/	4	
	<b>TOTAL</b>	<b>350</b>	<b>230</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>SEMESTRE III</b>	<b>Unité d'Enseignement Fondamentale 1</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>12</b>
	- Biochimie alimentaire	60	40	/	20	6
	- Nutriments et aliments	60	40	20	/	6
	<b>Unité d'Enseignement Transversale 2</b>	<b>165</b>	<b>120</b>	<b>/</b>	<b>45</b>	<b>11</b>
	- Toxicologie alimentaire	30	30	/	/	3
	- Microbiologie alimentaire	75	40	/	35	4
	- Technologie alimentaire	60	50	/	10	4
<b>Unité d'Enseignement Transversale 3</b>	<b>100</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>/</b>	<b>7</b>	
- Gestion et économie alimentaire	60	40	20	/	4	
- Stages et sorties/séminaires	40	/	/	/	3	
	<b>TOTAL</b>	<b>385</b>	<b>240</b>	<b>40</b>	<b>65</b>	<b>30</b>

<b>SEMESTRE</b>	<b>Unité d'Enseignement</b>	<b>VHG</b>	<b>CM</b>	<b>TD</b>	<b>TP</b>	<b>Crédit</b>
<b>SEMESTRE IV</b>	<b>Unité d'Enseignement de Spécialité 1</b>	<b>160</b>	<b>140</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>13</b>
	- Système nerveux et endocrinien	60	50	/	10	5
	- Biologie cellulaire et moléculaire des régulations	50	40	10	/	4
	- Biochimie humaine et pathologique	50	50	/	/	4
	<b>Unité d'Enseignement Méthodologie 2</b>	<b>210</b>	<b>130</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>17</b>
	- Méthodes d'analyses physico-chimiques	90	50	20	20	7
	- Analyses biologiques	60	40	20	/	5
- statistiques	60	40	20	/	5	
	<b>TOTAL</b>	<b>370</b>	<b>270</b>	<b>70</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>SEMESTRE V</b>	<b>Unité d'Enseignement de Spécialité 1</b>	<b>180</b>	<b>140</b>	<b>40</b>	<b>/</b>	<b>16</b>
	- Physiologie de la nutrition et comportement alimentaire	60	50	10	/	6
	- Physiologie du tube digestif et système nerveux entérique	60	50	10	/	5
	- Maladie de la nutrition et diététique	60	40	20	/	5
	<b>Unité d'Enseignement Méthodologie 2</b>	<b>170</b>	<b>80</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>14</b>
	- Alimentation des populations	40	40	/	/	4
	- Nutrition, alimentation et santé publique	60	40	20	/	5
- Stages et séminaires en nutrition	70	/	40	30	5	
	<b>TOTAL</b>	<b>350</b>	<b>220</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>SEMESTRE VI</b>	<b>Unité d'Enseignement Transversale 1</b>	<b>170</b>	<b>110</b>	<b>60</b>	<b>/</b>	<b>12</b>
	- Législation et éthique	40	30	10	/	3
	- Informatique	60	30	30	/	4
	- Anglais	40	20	20	/	3
	- Histoire de l'alimentation	30	30	/	/	2
	<b>Unité d'Enseignement de Spécialité 2</b>	<b>210</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>/</b>	<b>18</b>
	- Physiopathologie de la nutrition	60	50	10	/	6
- Physiologie de la gestation et nutrition fœtale	60	50	10	/	6	
- Mémoire	90	/	/	/	6	
	<b>TOTAL</b>	<b>380</b>	<b>210</b>	<b>70</b>	<b>/</b>	<b>30</b>

VHG : volume horaire global

## FICHE SEMESTRE

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Premier semestre [1]**

Intitulé de l'Unité D'Enseignement (UE)	UE1	UE2
Type	Fondamental	Fondamental
Obligatoire	OUI	OUI
Optionnelle		
Majeure/Mineure (Fondamentale/Découverte)	Majeur	Majeur
Transversale		
Travail Personnel		
Répartition (en heures par semestre)		
----- Cours	90	130
----- Travaux Dirigés	50	55
----- Travaux Pratiques	15	20
----- Autres .....		
Crédits	13	17
Effectifs Estudiantins prévus	45	45
Nombre de Groupes	3	3

## FICHE SEMESTRE

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Deuxième semestre [2]**

Intitulé de l'Unité D'Enseignement (UE)	UE1	UE2
Type	Découverte	Fondamental
Obligatoire	OUI	OUI
Optionnelle		
Majeure/Mineure (Fondamentale/Découverte)	Mineur	Majeur
Transversale		
Travail Personnel		
Répartition (en heures par semestre)		
----- Cours	100	130
----- Travaux Dirigés	40	50
----- Travaux Pratiques	/	30
----- Autres .....		
Crédits	12	18
Effectifs Estudiantins prévus	45	45
Nombre de Groupes	3	3

## FICHE SEMESTRE

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Troisième semestre [3]**

Intitulé de l'Unité D'Enseignement (UE)	UE1	UE2	UE3
Type	Fondamental	Transversale	Transversale
Obligatoire	OUI	OUI	OUI
Optionnelle			
Majeure/Mineure (Fondamentale/Découverte)	Majeur	Majeur	Mineur
Transversale			
Travail Personnel			
Répartition (en heures par semestre)			
----- Cours	80	120	40
----- Travaux Dirigés	20	/	20
----- Travaux Pratiques	20	45	40
----- Autres .....			
Crédits	12	11	7
Effectifs Estudiantins prévus	45	45	45
Nombre de Groupes	3	3	3

## FICHE SEMESTRE

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Quatrième semestre [4]**

Intitulé de l'Unité D'Enseignement (UE)	UE1	UE2
Type	Spécialité	Méthodologie
Obligatoire	OUI	OUI
Optionnelle		
Majeure/Mineure (Fondamentale/Découverte)	Majeur	Majeur
Transversale		
Travail Personnel		
Répartition		
(en heures		
par		
semestre)		
----- Cours	140	130
----- Travaux Dirigés	10	60
----- Travaux Pratiques	10	20
----- Autres .....		
Crédits	13	17
Effectifs Estudiantins prévus	45	45
Nombre de Groupes	3	3

## FICHE SEMESTRE

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Cinquième semestre [5]**

Intitulé de l'Unité D'Enseignement (UE)	UE1	UE2
Type	Spécialité	Méthodologie
Obligatoire	OUI	OUI
Optionnelle		
Majeure/Mineure (Fondamentale/Découverte)	Majeur	Majeur
Transversale		
Travail Personnel		
Répartition		
(en heures		
par		
semestre)		
----- Cours	140	80
----- Travaux Dirigés	40	20
----- Travaux Pratiques	/	/
----- Autres (stages, séminaires)		70
Crédits	16	14
Effectifs Estudiantins prévus	45	45
Nombre de Groupes	3	3

## FICHE SEMESTRE

**Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS**

**Spécialité/Option : NUTRITION**

**Parcours Type : NUTRITION HUMAINE**

**Semestre : Sixième semestre [6]**

Intitulé de l'Unité D'Enseignement (UE)	UE1	UE2
Type	Transversale	Spécialité
Obligatoire	OUI	OUI
Optionnelle		
Majeure/Mineure (Fondamentale/Découverte)	Mineur	Majeur
Transversale		
Travail Personnel		
Répartition		
(en heures	110	100
par	60	20
semestre)	/	/
Autres (stages, mémoire)	/	90
Crédits	12	18
Effectifs Estudiantins prévus	45	45
Nombre de Groupes	3	3