

QUALITE ET SECURITE DES ALIMENTS

Code UE : HAA813V4

Crédits : 3 ECTS

Semestre : 2

Heures enseignées : TD 9h, TP 10h

RESPONSABLE(S) PEDAGOGIQUE(S)

Bernard Cuq, bernard.cuq@supagro.fr

Manuel Dornier, manuel.dornier@supagro.fr

OBJECTIFS

Objectif 1 - Découverte des contextes :

- Aliments, industries agroalimentaires, alimentation et nutrition.

Objectif 2 - Acquisition de connaissances :

- Facteurs de contrôle pour la conservation des aliments.
- Caractéristiques biochimiques et propriétés physico-chimiques des molécules alimentaires.
- Principaux procédés de transformation et de conservation des aliments (physiques et chimiques).
- Procédés biologiques (enzymes et microorganismes) pour la conservation des aliments.
- Evaluation de la qualité des aliments.
- Technologies appliquées à la fabrication d'aliments.

DESCRIPTION DU CONTENU DE L'UE

Connaissances de base en Qualité et sécurité des aliments

Cette UE est étroitement liée à l'UE Sciences et technologies des aliments.

PRE-REQUIS

Aucun