

MAITRISE DE LA QUALITE NUTRITIONNELLE ET DES RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR ET L'ENVIRONNEMENT

Code UE : HAA926V4

Crédits : 3 ECTS

Semestre : 3

Heures enseignées : Cours 10.5h, TD 1.5h

RESPONSABLE(S) PEDAGOGIQUE(S)

Stéphane Peyron, stephane.peyron@umontpellier.fr

OBJECTIFS

- Savoir caractériser l'offre alimentaire par profilage nutritionnel des aliments
- Connaître les méthodes d'évaluation des risques
- Connaître et identifier les risques chimiques et biologiques émergents
- Savoir repérer les voies et processus de contaminations
- Acquérir les bases sur d'étude toxicologique appliquée au secteur alimentaire.

DESCRIPTION DU CONTENU DE L'UE

Le rapide changement des habitudes alimentaires dans certains contextes laisse apparaître de nouveaux enjeux concernant la sécurité des consommateurs et l'impact environnemental des systèmes alimentaires. Les maladies chroniques liées à la consommation d'aliments trop gras, trop salés, nous amènent à repenser les formulations et les procédés pour améliorer l'offre alimentaire et diminuer les dangers pour la santé humaine et le niveau d'expositions. L'état nutritionnel des populations est loin d'être optimal et les études épidémiologiques permettent d'identifier des facteurs de risques (alimentaires ou non) vis-à-vis des pathologies. Par ailleurs, l'évolution des pratiques de production mettent à jour de nouveaux risques tels que des expositions aux pesticides, à des nanoparticules ou à des additifs potentiellement toxiques qui, pour certains d'entre eux, proviennent de l'emballage. Ces risques peuvent sur le long terme impacter l'état nutritionnel des individus et leur santé.

Les voies et niveaux d'exposition et les dangers associés méritent d'être rigoureusement évalués dans un cadre réglementaire évolutif. Cet UE dresse ainsi un panorama des risques émergent et aborde les méthodes d'évaluation spécifiques ainsi que leur cadre d'application.

- Les grands enjeux de l'alimentation
- Profilage nutritionnel
- Base de toxicologie
- Sécurité des matériaux au contact alimentaire
- Nanotechnologies et alimentation
- Etudes épidémiologiques et nouveaux risques
- Risques additifs

PRE-REQUIS

Bases des sciences des aliments (biochimie, nutrition) et des procédés de transformation/conservation