Technologie alimentaire*

UE 45

Enseignant(s) responsable de l'UE : Valérie BADOER
Autres enseignant·e·s de l'UE : Claire LEHOUX

Année d'études	Bloc 3
Acronyme	DIU33TECHAL
Nombre de crédits ECTS	4 (facteur de pondération)
Volume horaire	45 h (Q1 22.5 / Q2 22.5)
Période de l'année	Quadrimestre 1 & 2
Niveau du cycle	1er cycle
Cadre européen de certification	Niveau 6
Caractère dans le programme	Cours au choix dans le programme
Langue(s) d'enseignement	Français
Coordonnées du service	Campus d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuve intégrée
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI33TAT Technologie alimentaire - Théorie	15	2	OUI
DI33TAP Technologie alimentaire - Pratique	15	1	OUI
DI33TAS Technologie alimentaire - Séminaire	15	1	OUI

Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **HE01** HE. 1. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique réalise une revue de la littérature sur une problématique spécifique ayant trait à la nutrition et l'alimentation
- **HE02** HE. 2. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique prend en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires propres à la diététique
- **HE06** HE. 6. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique élabore et adapte un cycle de menus, de plan de production et de recettes
- **HE09** HE. 9. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique transmets oralement et par écrit les données pertinentes
- **HE10** HE. 10. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique établit les critères nutritionnels selon les besoins spécifiques de la situation
- **RE01** ARES. 1 S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle:
- **RE02** ARES. 2 Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires:
- **RE04** ARES. 4 Concevoir des projets techniques ou professionnels complexes:
- **RE05** ARES. 5 Assurer une communication professionnelle:
- **RE06** ARES. 6 Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel:

Autres connaissances ou compétences prérequises

Technologie alimentaire - Théorie

Tous les cours du bloc 1 et bloc 2.

co-requis : Législation des denrées alimentaires : bloc 3

Technologie alimentaire - Pratique

Tous les cours du bloc 1 et bloc 2.

co-requis : Législation des denrées alimentaires : bloc 3

Technologie alimentaire - Séminaire

Tous les cours du bloc 1 et bloc 2.

co-requis : Législation des denrées alimentaires : bloc 3

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Technologie alimentaire - Théorie

Objectifs

Utiliser l'ensemble des connaissances acquises pour reformuler un produit/recette sur base de critères nutritionnels et technologiques.

Contenu

Travail de formulation

Travail de recherche bibliographique

Travail de rédaction

Travail de présentation

Législation

Labels et scores

Allégations nutritionnelles

Etiquetage

Ingrédients de substitution /enrichissement

Toxicité nutritionnelle

Hygiène et sécurité

Emballage

Modes de conservation

Contrôle qualité

Recherche et développement

Mise au point de prototype

Valorisation nutritionnelle

Technologie alimentaire - Pratique

Objectifs

Utiliser l'ensemble des connaissances acquises pour reformuler un produit/recette sur base de critères nutritionnels et technologiques.

Contenu

Travail de formulation

Travail de recherche bibliographique

Travail de rédaction

Travail de présentation

Législation

Labels et scores

Allégations nutritionnelles

Etiquetage

Ingrédients de substitution /enrichissement

Toxicité nutritionnelle

Hygiène et sécurité

Emballage

Modes de conservation

Contrôle qualité

Recherche et développement

Mise au point de prototype

Valorisation nutritionnelle

Technologie alimentaire - Séminaire

Objectifs

Complèter les connaissances acquises lors de la formation en rencontrant des acteurs de terrain.

Contenu

Présentation de différents thèmes tels que: formulation, conservation, hygiène et sécurité, emballage, nouvelles technologies, étiquetage, labels et scores, ...

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Technologie alimentaire - Théorie

travail de groupe:

alternance de séances guidées,de travail autonome et de présentations.

Technologie alimentaire - Pratique

travail de groupe:

alternance de séances guidées,de travail autonome et de présentations.

Technologie alimentaire - Séminaire

Séminaires

Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

Technologie alimentaire - Théorie

Utiliser l'ensemble des connaissances acquises pour reformuler un produit/recette sur base de critères nutritionnels et technologiques.

Technologie alimentaire - Pratique

Utiliser l'ensemble des connaissances acquises pour reformuler un produit/recette sur base de critères nutritionnels et technologiques.

Technologie alimentaire - Séminaire

Acquérir des connaissances grâce aux séminaires

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Technologie alimentaire - Théorie : présentations et ressources diverses	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Technologie alimentaire - Pratique : présentations et ressources diverses	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Technologie alimentaire - Séminaire : présentations et ressources diverses	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Technologie alimentaire - Théorie :	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Technologie alimentaire - Pratique :	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Technologie alimentaire - Séminaire :	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.

Janvier

Ensemble de l'UE

Évaluation continue	20 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Travaux hors session	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Examen oral	20 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —

évaluation continue non remédiable : deux présentations orales de 10 minutes par groupe avec support ppt + défense et note d'implication personnelle. Les dates des présentations et le contenu attendu seront communiquées lors de la première séance.

remise de travaux hors session remédiable: un rapport par groupe (modaliés et contenu du travail expliqué à la première séance de cours). Remise des travaux par courrier électronique pour le vendredi 15 décembre au plus tard.

examen oral remédiable: présentation et défense individuelle avec support ppt. Le passage de l'examen oral est conditionné par la réussite du travail écrit.

Au delà de 25% d'absence justifiée ou non la note de zéro sera attribuée

Juin

Ensemble de l'UE

Examen écrit	30 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé

Au delà de 25% d'absence justifiée ou non la note de zéro sera attribuée

Août

Ensemble de l'UE

Évaluation continue	20 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : Livre fermé
Travaux hors session	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral	20 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : Livre fermé

évaluation continue non remédiable : deux présentations orales de 10 minutes par groupe avec support ppt + défense et note d'implication personnelle. Les dates des présentations et le contenu attendu seront communiquées lors de la première séance.

remise de travaux hors session : un rapport par groupe (modaliés et contenu du travail expliqué à la première séance de cours). Remise des travaux par courrier électronique pour le lundi 19 août au plus tard.

examen oral : présentation et défense individuelle avec support ppt. Le passage de l'examen oral est conditionné par la réussite du travail écrit

examen écrit

Au delà de 25% d'absence justifiée ou non la note de zéro sera attribuée