Technologie des denrées alimentaires appliquée à la reformulation de produits*

UE 45

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

Année d'études	Bloc 3
Acronyme	DIU33FOPNS
Nombre de crédits ECTS	4 (facteur de pondération)
Volume horaire	39 h (Q1 26 / Q2 13)
Période de l'année	Quadrimestre 1 & Quadrimestre 2
Niveau du cycle	1er cycle
Cadre européen de certification	Niveau 6
Caractère dans le programme	Cours obligatoire dans le programme
Langue(s) d'enseignement	—
Coordonnées du service	Campus de Bruxelles, Avenue Émile Gryson 1 (bât. 4C), 1070 Bruxelles
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuves spécifiques par activité d'apprentissage
UE prérequises	Néant
UE corequises	UE37 Législation des denrées alimentaires

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI33SEMFPNS Seminaires	13	1	OUI
DI33PROFPNS Projet	26	3	OUI

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

- **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

Projet

pré requis : tous les cours des blocs 1 et 2

co requis : législation des denrées alimentaires bloc 3

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Seminaires

Objectifs

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

Contenu

Présentation de différents thèmes tels que:

la formulation de nouveaux produits: méthodes, choix de protéines de substitutions...

les méthodes de conservation : la fermentation, le choix d'emballages adéquats, l'établissement de la durée de vie d'une denrée alimentaire, les nouvelles technologies ...

Thèmes divres : étiquetage, labels et scores, critères de durabilité , alimentation et biodiversité...

Projet

Objectifs

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

Contenu

Travail de rédaction et de présentation qui reprendront les items suivants :

Législation :

Labels et scores

Allégations nutritionnelles

Étiquetage

Technologie des denrées alimentaires/ hygiène /cuisine

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

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Seminaires

Séminaires

Projet

travail de groupe:

alternance de séances guidées, de travail autonome, de présentations et préparation en cuisine

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

Seminaires

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

Projet

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

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Seminaires : Présentations et resources diverses	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Projet : présentations et resources diverses	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Aucune référence complémentaire renseignée.

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

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuves spécifiques par activité d'apprentissage.

Méthode d'intégration :

- Si aucune des notes des différentes AA qui composent l'UE ne se situe en deçà de 8/20, c'est la technique de la moyenne arithmétique pondérée qui est appliquée.
- Si la note d'une ou plusieurs AA composant une UE se situe en deçà de 8/20, la note finale de l'UE correspondra à la plus mauvaise des notes reçues.

Janvier			
Seminaires — méthode d'intégration : 30 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre ouvert
Au delà de 25% d'absence justifiée ou non la note de zéro sera attribuée • Si aucune des notes des différentes AA qui composent l'UE ne se situe en deçà de 8/20, c'est la technique de la moyenne arithmétique pondérée qui est appliquée. • Si la note d'une ou plusieurs AA composant une UE se situe en deçà de 8/20, la note finale de l'UE correspondra à la plus mauvaise des notes reçues			

Août			
Seminaires — méthode d'intégration : 30 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre ouvert
Au delà de 25% d'absence justifiée ou non la note de zéro sera attribuée • Si aucune des notes des différentes AA qui composent l'UE ne se situe en deçà de 8/20, c'est la technique de la moyenne arithmétique pondérée qui est appliquée. • Si la note d'une ou plusieurs AA composant une UE se situe en deçà de 8/20, la note finale de l'UE correspondra à la plus mauvaise des notes reçues			
Projet — méthode d'intégration : 70 %			
Évaluation continue	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Travaux durant la session	40 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Examen oral	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Evaluation continue non remédiable : présentation orale , remise d'un pré rapport et d'un bon de commande pour le 3/11/2025 au plus tard sur le campus numérique, réalisation de deux recettes lors de séances en cuisine. Remise de travaux pendant session : remise du dossier écrit par groupe au plus tard le premier jour de la session d'aout sur le campus numérique. Examen oral: présentation et défense individuelle avec support ppt. Le passage de l'examen oral est conditionné par la réussite du travail écrit: min 10/20. Au delà de 25% d'absence justifiée ou non la note de zéro sera attribuée			
Juin			
Projet — méthode d'intégration : 70 %			
Évaluation continue	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Travaux hors session	40 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Examen oral	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Evaluation continue non remédiable : présentation orale , remise d'un pré rapport et d'un bon de commande pour le 3/11/2025 au plus tard par mail, réalisation de recettes lors de séances en cuisine. Remise de travaux hors session : remise du dossier écrit par groupe pour le 2/03/2026 au plus tard sur le campus numérique. Examen oral: présentation et défense individuelle avec support ppt. Le passage de l'examen oral est conditionné par la réussite du travail écrit: min 10/20. Au delà de 25% d'absence justifiée ou non la note de zéro sera attribuée			