

**Technologie des denrées alimentaires**

**UE 22**

**CATEGORIE :** PARAMEDICALE

**SECTION :** Diététique

**OPTION :**

**Année :** BLOC 2

**Acronyme :** DIU22TDA

**Langues d'enseignement :** Français

**Coordonnées du service :** HELdB - CAMPUS CERIA  
Bâtiment 4C - 1er étage  
Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Bruxelles

**Enseignant responsable :** BADOER V. - valerie.badoer@cnddb.be

**Autre(s) enseignant(s) de l'UE :**

**Nombre d'heures :** 135 h

**Nombre de crédits :** 7 ECTS (3 théorie / 4 pratique)

**Niveau du cycle :** 1

**Période :** Q2

**Cadre européen de certification :** Niveau 6

**Liste des UE pré requises :** Néant

**Liste des UE co requises :** Néant

**Caractère obligatoire ou au choix dans le programme ou option de l'étudiant :**

Cours obligatoire dans le programme.

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

Au terme de sa formation, le bachelier en **Diététique** est capable de :

- Réaliser une revue de la littérature scientifique sur une problématique spécifique ayant trait à la nutrition et à l'alimentation.
- Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires propres à la diététique
- Coordonner la conception et la production des repas de l'achat à la distribution.
- Développer et mettre en place la sécurité alimentaire et des programmes d'hygiène en conformité avec la législation

**Autres connaissances ou compétences prérequis :**

Base en labo de chimie



**Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE :**

**Technologie des denrées alimentaires - Théorie 2 :**

**Objectifs :**

**Sensibiliser les étudiants aux différents aliments que l'être humain consomme, ainsi qu'aux processus que ceux-ci subissent avant la mise en vente**

**Contenu :**

**Etude des denrées alimentaires du point de vue composition chimique, procédés technologiques et artisanaux :**

**Les produits laitiers**

**La technologie des viandes**

**Les céréales**

**La sucrerie**

**Le chocolat**

**Les fruits et légumes**

**Les huiles et corps gras**

**Les méthodes de conservation des aliments**

**Technologie des denrées alimentaires - Pratique :**

**Objectifs :**

**Mettre en application les méthodes d'analyses normalisées utilisées dans l'industrie alimentaire.**

**Montrer de manière concrète les difficultés qu'un analyste peut rencontrer.**

**Contenu :**

**Dosage chimique des différents constituants des denrées alimentaires tels que :**

**Humidité, cendre, glucides, lipides protéines...**

**Analyse par HPLC**

**Analyse par GC**

**Analyse via kit enzymatique**

**Analyse colorimétrique**

**Analyse de textures**

**Analyse de l'Aw**

**Dosage des polyphénols**

**Analyse sensorielle**

**Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement :**

**Technologie des denrées alimentaires - Théorie 2 :**

**cours ex cathedra 100% présentiel**

**Technologie des denrées alimentaires - Pratique :**

**Séances de laboratoire présence obligatoire**

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

Cours Concernés	H	ECTS	Pond.	Janvier				Juin *				Deuxième session			
				Eval Continue	Travaux	Ecrit	Oral	Eval Continue	Travaux	Ecrit	Oral	NR	Travaux	Ecrit	Oral
Technologie des denrées alimentaires - Théorie 2	45	3	50%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	
Technologie des denrées alimentaires - Pratique	90	4	50%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	

NR = Note reportée

Informations sur le mode d'évaluation :

Attention la méthode de calcul de la note UE ci-dessous prévaut sur toute autre consigne indiquée dans la fiche UE.

**Méthode de calcul de la note finale d'une UE**

La note finale attribuée à une UE doit, dans tous les cas, être calculée en effectuant la moyenne arithmétique pondérée des notes des AA composant l'UE.

**Remarque :**

Lors des délibérations, en raison de circonstances exceptionnelles et notamment sur proposition des mini-jurys, rien n'empêche que le jury plénier puisse attribuer les crédits associés à une UE dont la note est inférieure à 10/20, sans modifier la valeur de cette dernière.

**Technologie des denrées alimentaires théorique 2 : examen écrit avec questions ouvertes**

**Technologie des denrées alimentaires pratique : l'évaluation se fait sur base du rapport de laboratoire remis le premier jour de la session de juin, des interrogations de début de séance et du travail fourni lors des séances de laboratoire.**

**Lors de la rédaction du rapport les étudiants devront intégrer les notions vues au cours théorique afin de justifier les résultats obtenus.**

**La note est calculée selon les modalités suivantes :**

**- si aucune des notes n'est strictement inférieure à 10/20, la note finale est la moyenne arithmétique pondérée des notes des activités d'apprentissage;**

Justifier la NR en 2de session :

**Les séances de laboratoire ne peuvent pas être réorganisées en dehors des heures d'activité d'apprentissage**

\* Le cas échéant, les évaluations de la session d'examens de janvier ne sont reportées en juin que si la note est  $\geq 10/20$ .

**Informations complémentaires :**

**L'UE est réussie si la moyenne pondérée des notes est de 10/20.**

**Cependant si une des notes est inférieure à 10/20, la note de l'UE sera la note la plus basse obtenue.**

**Une absence à une partie d'évaluation entrainera une absence pour toute l'UE**



**Acquis d'apprentissages sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE :**

À l'issue du cours de **Technologie des denrées alimentaires - Théorie 2**, l'étudiant est capable de :

- **Connaître les spécificités physico-chimiques des matières premières utilisées pour la fabrication des denrées alimentaires vues aux cours.**
- **Décrire le processus de fabrication des différentes denrées.**

À l'issue du cours de **Technologie des denrées alimentaires - Pratique**, l'étudiant est capable de :

- **Savoir appliquer les opérations et manipulations de base en laboratoire pour l'analyse d'une denrée alimentaire.**
- **Savoir réaliser un rapport de laboratoire complet.**
- **Pouvoir critiquer des résultats d'analyse**

**Description des sources, des références et des supports OBLIGATOIRES :**

**Technologie des denrées alimentaires - Théorie 2 :**

Syllabus disponible sur le campus numérique

**Technologie des denrées alimentaires - Pratique :**

Syllabus disponible sur le campus numérique

**Description des sources, des références et des supports SUGGERES :**

**Technologie des denrées alimentaires - Théorie 2 :**

**Technologie des denrées alimentaires - Pratique :**