

Bachelier en Agronomie orientation AA

HELHa Campus Montignies 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE		
Tél : +32 (0) 71 15 98 00	Fax :	Mail : agro.montignies@helha.be

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE AA 212 Alimentation humaine			
Code	AGAA2B12	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Myriam KOCKEROLS (myriam.kockerols@helha.be)		
Coefficient de pondération	20		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

L'unité d'enseignement Alimentation humaine vise à développer les notions de base de la nutrition humaine, et à relier les besoins et comportements alimentaires actuels aux problématiques de santé publique (diabète, maladies cardio-vasculaires, obésité, allergies...). En complément de l'UE Sciences et technologies des aliments: filières, ce cours analyse le contenu des denrées alimentaires commercialisées, avec un regard sur les aspects physiologiques, de l'information vers le public et des stratégies d'étiquetage. Le cours aborde aussi les comportements alimentaires "à la mode", ainsi que les problématiques spécifiques : les additifs, les contaminants, les OGM...

L'ensemble du cours permet à l'étudiant de comprendre et d'appréhender avec un esprit critique les activités et les enjeux des industries agro-alimentaires dans le contexte socio-économique de nos régions, et ainsi lui permettra de contribuer à la gestion de la sécurité alimentaire dans son activité future.

Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

- Compétence 1 **Informier, communiquer et travailler en équipe**
 - 1.1 Rechercher, consulter, analyser, échanger et transmettre des informations techniques ou scientifiques et ce tant à l'échelon national qu'international
- Compétence 2 **S'engager dans une démarche de développement professionnel**
 - 2.1 Participer à une pratique réflexive en s'informant et s'inscrivant dans une démarche de formation permanente
 - 2.2 Développer un esprit critique
 - 2.3 S'adapter aux évolutions technologiques, économiques et sociétales
- Compétence 3 **Maîtriser les principes de base de la gestion**
 - 3.1 S'informer des aspects légaux et réglementaires de son activité (aspects économiques, social, et de production) et les appliquer
 - 3.2 Répondre aux spécificités du marché (local, international)
- Compétence 4 **Collaborer aux activités d'analyses, de services à la collectivité et aux projets de recherche**
 - 4.3 S'approprier rapidement les données scientifiques et techniques associées au projet
- Compétence 5 **Appliquer les principes du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**
 - 5.1 Utiliser à bon escient les ressources naturelles (sols, eau, énergie, biodiversité)
 - 5.2 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des êtres vivants dans un contexte socio-économique donné
 - 5.3 Intégrer à l'activité de production les règles en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé

Acquis d'apprentissage visés

Au terme de l'unité d'enseignement, l'étudiant sera capable de:

- expliquer les besoins énergétiques et nutritionnels en alimentation humaine ;
- évaluer si l'alimentation d'un individu correspond aux besoins nutritionnels des hommes dans un contexte socio-économique donné ;
- analyser et établir les informations nutritionnelles des denrées alimentaires (étiquetage) ainsi que les divers allégations ou nutriscores ;
- décrire les liens entre certains déséquilibres alimentaires et certaines pathologies présentes chez nous ou ailleurs dans le monde ;
- identifier les enjeux de santé publique liés aux comportements alimentaires personnels et aux pratiques des agro-industries dans nos régions.
- développer un esprit critique face aux différentes thématiques abordées au cours et les choix alimentaires du XXI siècle.
- comprendre les termes anglais des notions vues en cours.

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

AGAA2B12A Alimentation humaine

24 h / 2 C

Contenu

- 1) Les besoins en énergie et les besoins nutritionnels physiologiques : composition d'une ration alimentaire journalière, besoins particuliers
- 2) Les besoins en glucides (source de glucides, sous quels noms se cachent les sucres, rôle nutritionnel, métabolisme, index glycémique, charge glycémique, ANC, les différents édulcorants et la législation relative, intérêt des glucides dans l'agro-industrie, étiquetage et législation relative à la teneur en sucre), question de santé publique (diabète)
- 3) Les besoins en lipides (les lipides d'un point de vue moléculaires (AGS, AGMI, AGPI (cis/trans), AGHI) , source de lipide, rôle nutritionnel, métabolisme, ANC, intérêt des lipides dans l'agro-industrie, étiquetage et législation relative à la teneur en lipides, question de santé publique (cholestérol)
- 4) Les besoins en protéines (source de protéines, rôle nutritionnel, métabolisme, ANC, valeur nutritionnelle des aliments apportant des protéines (CUD, IC, facteur limitant, complémentation, indice DISCO)
- 5) La couverture des besoins non énergétiques (minéraux, oligo-éléments, vitamines, fibres)
- 6) La consommation d'alcool: macronutriment énergétique mais non essentiel
- 7) Les allergènes
- 8) L'information vers les consommateurs : étiquetage, obligations, nutriscores, allégations de santé, allégations nutritionnelles
- 9) Le contenu de nos assiettes: équilibre, les tendances alimentaires et régimes (végétalien, végétarien, crudivorisme, régime sans lactose, régime sans gluten,...), les ingrédients en question et les contaminants (additifs, polluants, pesticides, OGM...)

Démarches d'apprentissage

- Cours magistral soutenu par des diapositives
- Vidéos documentaires et commentaires /débats au cours.
- Appropriation en autonomie de documentation.
- Travail personnel d'analyse et/ou bibliographique.

Dispositifs d'aide à la réussite

- Echanges et débats sur toutes les thématiques abordées en cours.
- Notions théoriques illustrées par des reportages vidéos, des articles scientifiques.
- Présentation de questions type d'examen.
- Synthèse active effectuée en cours.

Sources et références

- FREDOT Emilie., Connaissance des aliments: Le manuel Coll. Réussir son BTS Diététique., 2017, Ed. Lavoisier

- JACOTOT B. et Campillo B., Nutrition humaine -Connaissances et pratique, 2003, Paris, Ed. Masson
- MURAT M., Nutrition et sécurité alimentaire, 2009, Paris, Ed. Lavoisier
- Roudaut H., LEFRANCQ E., Alimentation théorique, 2005, Doin Editions

Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Notes de cours disponibles sur ConnectEd, reprenant les diapositives et à compléter par la prise de notes en cours.
Documents de complément distribués en cours.

4. Modalités d'évaluation

Principe

L'évaluation est composée de

- un travail journalier (interros intermédiaires) : 20%
- un examen écrit final : 80%.

L'étudiant pourra bénéficier d'un bonus s'il réalise le travail qui lui sera proposé durant l'année (travail d'analyse et/ou bibliographique) dont les consignes précises seront données en classe. En fonction de la qualité du travail, le bonus attribué sera de 0 - 0,5 - 1 - 1,5, sur la cote finale d'examen sur 20.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Int	20		0
Période d'évaluation			Exe	80	Exe	100

Int = Interrogation(s), Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

En cas de Q3: l'étudiant pourra conserver le bonus dont il aurait éventuellement bénéficier au Q2. La note de travail journalier n'est pas reportée en Q3.

L'étudiant est soumis au RGE, au ROI et aux règlements spécifiques des laboratoires.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2021-2022).