

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			
Ancien Code	AGAA2B12	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	XIAI2120		
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 métaboliques de notre consommation, sur l'information vers le public et les stratégies d'étiquetage. Le cours aborde aussi les principes de base de la toxicologie, et les problématiques spécifiques liés à notre alimentation industrialisée occidentale.

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 aux choix nécessaires pour une alimentation durable et pour une bonne 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 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

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 ;
- 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.
- identifier et caractériser les différents polluants ou perturbateurs alimentaires et leur effet toxiques potentiels
- 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

Le cours comprend les grands chapitres suivants:

- éléments de métabolisme humain
- les besoins en énergie
- les besoins nutritionnels
- l'information vers les consommateurs : étiquetage, obligations, nutriscores, allégations de santé, allégations nutritionnelles
- les apports en glucides (source de glucides, sous quels noms se cachent les sucres, rôle nutritionnel, métabolisme, index glycémique, charge glycémique, les différents édulcorants, intérêt des glucides dans l'agro-industrie, étiquetage et législation relative à la teneur en sucre, question de santé publique (diabète)
- les apports 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)
- les apports en protéines (source de protéines, rôle nutritionnel, métabolisme, ANC, valeur nutritionnelle des aliments apportant des protéines (CUD, IC, facteur limitant, complémentation, indice DISCO)
- la consommation d'alcool: macronutriment énergétique mais non essentiel
- le contenu de nos assiettes en question: équilibre, les tendances alimentaires et régimes (végétalien, végétarien, crudovorisme, régime sans lactose, régime sans gluten,...), les ingrédients en question et les contaminants (additifs, polluants, pesticides, OGM...) les allergènes
- Eléments de toxicologie

Démarches d'apprentissage

- Cours magistral soutenu par des diapositives
- Vidéos documentaires et commentaires /débat au cours.
- Appropriation en autonomie de documentation.
- Productions: devoirs, et 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.
- 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., LEFRANCO 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:

- production journalière: interrogations intermédiaires, devoirs: 10% + un travail personnel (à préciser): 10%
- un examen écrit final : 80%.

Au cas où le travail personnel n'est pas remis, l'UE ne sera pas validée (PP au Q2)

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Int + Trv	20	Trv	10
Période d'évaluation			Exe	80	Exe	90

Int = Interrogation(s), Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

En cas **d'absence** aux interrogations (prévues au moins 1 semaine à l'avance): la note de 0 sera appliquée. Tout devoir ou travail non remis ou remis en retard sera noté à zéro.

En cas de session au **Q3**: la note globale des interrogations n'est pas reportée en Q3, seul compte le TJ devoir+travail personnel (10%). Au cas où le travail personnel n'est pas présenté, l'UE ne sera pas validée.

L'étudiant est soumis au RGE et au ROI.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur adjoint de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 66 du règlement général des études 2024-2025).