



Département : Biologie

Domaine de la formation : Science Alimentaire

- Intitulé de la formation : Alimentation Nutrition et Pathologies

Unité d'enseignement : fondamentale, Crédits : 4 ; Coefficient : 2

Enseignant responsable : Benammar chahid , Aboura Ikram , bureau 2, informations de contact (chabena62@yahoo.fr) et Dimanche 9h45mn.

Djaziri Fatima Zohra responsable des TP

Equipe pédagogique : Benammar Chahid

Matière : Diététique et composition des aliments

Volume horaire : cours, TD et TP, travail personnel, autres

Enseignement du semestre ?		Crédits :	
Cours	TD	TP	Stage ou terrain
2 Cours par semaine Total :3H		2 à 4TP	

Description du cours :

Par exemple : étudie l'alimentation dans tous ses détails et les implications sur la santé.

Pré-requis : Biochimie et composition des aliments ainsi que la physiologie de la digestion

Contenu du cours (programme) : ce programme est défini dans les canevas des formations.

I- Apports et Besoins

- 1- Apports recommandés en sels minéraux et vitamines
- 2- Besoins protéiques
- 3- Besoins en glucides
- 4- Besoins en lipides et acides gras essentiels
- 5- Besoins particuliers (âge, gestation, allaitement, sport...)

II- Diététique comme traitement d'appoint

- 1- Prescription nutritionnelle
- 2- Application de la diététique dans les pathologies (MCV, néphropathie, goutte, ostéoporose, pathologies digestives, carences, troubles du comportement alimentaire...)

Méthodes pédagogiques et supports :

Les cours magistraux se font avec le tableau, data show et travaux dirigés

Evaluation des connaissances

	Ecrit	TP/TD	Travail personnel
Contrôle continu	40%		
Epreuve de synthèse	60%		
Total	100%		

Mode d'évaluation : (type d'évaluation et pondération) :

Contrôle continu et Examen semestriel

Ressources bibliographiques :

1. Diététique et nutrition. 2009. Apfelbaum et al.
2. Manuel pratique de nutrition. 2009. Médart.