

6.0 crédits

52.5 h

Enseignants:	Delmée Michel ; Cani Patrice ; Delzenne Nathalie (coordinateur) ;
Langue d'enseignement:	Français
Lieu du cours	Bruxelles Woluwe
Thèmes abordés :	<p>1ère section</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mécanismes cellulaires de toxicité</li> <li>2. Evaluation toxicologique des constituants de l'alimentation</li> <li>3. Risques majeurs liés à l'ingestion de denrées alimentaires</li> <li>4. Analyse des nouveaux concepts dans l'évaluation de la sécurité alimentaire</li> </ol> <p>2ème section</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principes généraux d'hygiène alimentaire et gestion du risque</li> <li>2. Application à l'échelle industrielle et à la distribution</li> </ol> <p>3ème section</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aspect législatif : bases des réglementations, et description des instances responsables en Belgique et dans la Communauté Européenne.</li> <li>2. Sélection de thématiques nouvelles dans le domaine de la législation (de l'aliment fonctionnel aux allégations nutritionnelles et de santé ; novel food ; additifs et compléments alimentaires ; normes HACCP et GLP)</li> </ol>
Acquis d'apprentissage	<p>La première section de cette activité a pour but de fournir à l'étudiant les notions de base concernant l'évaluation de la toxicité potentielle des constituants de l'alimentation en décrivant les principes généraux de toxicologie, et les notions récentes en toxicologie nutritionnelle (interactions aliments/ médicaments ; " novel food ", toxicogénomique).</p> <p>La deuxième section de cette activité a pour but de décrire et de discuter les règles élémentaires d'hygiène alimentaire à appliquer pour prévenir les risques d'origine microbiologique ou toxique.</p> <p>La troisième section permet de découvrir la législation relative aux constituants de l'alimentation et aux aliments eux-mêmes (en ce compris les compléments alimentaires, les nouveaux aliments, les allégations nutritionnelles et de santé, l'étiquetage )</p> <p><i>La contribution de cette UE au développement et à la maîtrise des compétences et acquis du (des) programme(s) est accessible à la fin de cette fiche, dans la partie « Programmes/formations proposant cette unité d'enseignement (UE) ».</i></p>
Contenu :	<p>Contenu :</p> <p>Acquérir les bases de la compréhension des concepts récents de toxicologie, d'hygiène et de législation dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition (sur base d'analyse de cas concrets récents), et de leur application dans un contexte de santé publique.</p> <p>Méthodes :</p> <p>Cours magistral et travail personnel sur des sujets abordés (avec présentation orale d'un thème d'actualité ; confrontation critique des données scientifiques avec des données diffusées au " grand public "). Les apprenants pourront acquérir via l'outil internet une capacité de gestion de l'information disponible à ce jour.</p>
Autres infos :	<p>Pré-requis : Notions de base de biochimie générale et de physiologie des systèmes, pharmacologie ; microbiologie ; chimie organique ; toxicologie</p> <p>Evaluation: Examen écrit</p> <p>Support: Syllabi écrits ou disponibles sur iCampus. Copies des transparents ou diapositives présentés au cours magistral</p>
Faculté ou entité en charge:	SBIM