

NUTRITION ALIMENTATION & SCIENCE DES ALIMENTS (SDA/CDA)2024/2025
Version 09/10/2024 14:18

PLANNING EXPOSES PRODUITS

DATES	Etudiant (s)	FAMILLE DE PRODUITS
LES FRUITS - LES LEGUMES - LES LEGUMES SECS		
03/02	DOURY Enora	Les fruits
03/02	CABEZAS EGEA Hugo	Les légumes
3/02	BOUTOLLEAU Pauline	LES LEGUMES SECS Les légumineuses - Le soja
Prévoir pour chaque un tableau étude comparative (VN) fruits, légumes légumes secs		
LES FECULENTS		
03/03	KEIROUZ Laetia	Le blé (farine, semoule, pain, pâte alimentaires, pains Les autres céréales (riz, maïs, seigle, orge avoine)
03/03	GRESSET Romane	Les céréales pour petit-déjeuner (matières premières, soufflées, éclatée, extrudée , pétales, mueslis, La pomme de terre
Prévoir pour chaque un tableau étude comparative (VN) légumes secs, féculents, riz blanc, riz complet		
LES PRODUITS LAITIERS		
03/03	SINGH Guneet	Le lait (vache, chèvre, brebis, autres laite)
03/03	GERARD Lilou	Les produits laitiers frais (laits fermentés, spécialités laitières (Taillefine, danacol, bifidus...), desserts lactés,
03/03	DE LASSUS Antoine	Les fromages (frais, affinés, fondus)
Prévoir pour chaque un tableau étude comparative entre produits (les laits / les desserts lactés, les laits fermentés et spécialités laitières /les desserts lactés / les fromages)		
LES VIANDES, ŒUFS, POISSONS : VPO		
10/03	AGESILAS Léa	Les viandes : bœuf, veau, agneau, porc
10/03	OMGBA MBIDA Kayry Lor	Les volailles, gibiers
10/03	CAPDEVILLE Julien	Les charcuteries
10/03	KARAMI Imane	Les poissons
10/03	SZYMCZAK Diane	Les œufs, les ovo produits
Prévoir pour chaque un tableau étude comparative (VN) entre produits (Les viandes Les volailles, gibiers / Les charcuteries / Les poissons / Les œufs		
LES BOISSONS		
17/03	LAME Vanesa	Les boissons (eaux, jus, sodas)
17/03	BOURDAA Ethan	Boissons toniques, excitantes (thé, café, chicorée)
17/03	PANELE J Pierre	Boissons alcoolisées (fermentées , distillées)
LES PRODUITS SUCRES		
17/03	MAZOUZ Aissa	Les Sucres Le miel, sirop, les confitures, gelées, marmelades
17/03	CORNET BRENNAN Erin	Le cacao, le chocolat
		Les produits pâtisserie, confiserie

LES EPICES LES HERBES ET AROMATES ET CONDIMENTS		
24/03	CHIKH Hamza	Les épices
		Les herbes et aromates
		Les condiments
LES CORPS GRAS		
24/03	MALBOS Jolanta	Origine Animale (beurre, crème) Origine Végétale (margarines, huiles) Etude et utilisation des corps gras
LES NOUVEAUX PRODUITS ALIMENTAIRES		
24/03	GARNIER Leyna	Les additifs et auxiliaires technologiques
		Les produits ultra-transformés
		Traitements et modifications
24/03	FARANT Elisa	Les nouvelles sources de protéines
		Les nouveaux aliments (extrudés, fonctionnels, énergisants)
		Les édulcorants

INFORMATIONS A FOURNIR POUR CHAQUE EXPOSE – PLAN A SUIVRE

1 semaine avant la date de présentation, envoyer le support par mail

1. PRODUCTION

- Types de productions (élevage, intensif, raisonnée, sauvage...)
- Régions
- Moyens de productions
- Classifications
- Commercialisation et étiquetage des produits (labels , nutriscore)
- Technologie de transformation

2. QUALITES

2.1 Organoleptique

2.2 Nutritionnelle (sous forme de tableau)

- Place dans la ration

Tableau de Valeur Nutritionnelle

Constituants	Teneur pour 100 gr	Analyse commentaires
Eau	78%	Teneur en eau élevée Donc valeur Energétique faible
Protéines		
Lipides		
Glucides		
Fibre		
Energie	kJ	
Minéraux	Une ligne par minéral	
Vitamines	Idem	

- Prévoir une analyse comparative
Ex-viandes/ volaille/ œufs - MG origine Végétale / animale – Légumes frais, secs, féculents

.....

2.3 Hygiénique :

- Parasitaire, toxicologique
- Modification après récolte, transformation, élevage, cuissons
- Transformations, physico chimiques en cuisine
- Conservation, altération

3. ACTUALITES

Consulter la presse et relater les dernières recommandations, observations.

Quelques articles en accès libre sur l'espace de travail (60 M de consommateurs, Que choisir)

3. PREVOIR UN DOCUMENT DE SYNTHESE (REVISION – EN LIGNE) format pdf

Recto verso - Soigner la mise en page

Utiliser espace, couleur, taille de police : Penser à un document avec les points clés , un plan détaillé qui amène aux questionnement pendant une période de révision.

IL ne s'agit pas de reprendre l'exposé . Chaque étudiant aura pris en note ce qui aura été dit.

Ici c'est une capacité de synthèse qui est demandée