

# NUTRITION ALIMENTATION & SCIENCE DES ALIMENTS (SDA/CDA)2024/2025

Version 11/03/2025 08:54

## PLANNING EXPOSES PRODUITS -v02

DATES	Etudiant (s)	FAMILLE DE PRODUITS	Délai imparti /3	Mise en page Orthographe  /3	Structure informations /6 <i>Facilité de lecture, mise en page</i>  <i>Fiches de révisions /synthèse</i>	Contenu /5  <i>Sources complètes des informations</i>	Présentation orale /3  <i>Maitrise sans lire le support</i>	TOTAL  /20
<b>LES FRUITS - LES LEGUMES - LES LEGUMES SECS (semaine 3 et 4 /03)</b>								
<b>03/03</b>	DOURY Enora	Les fruits						
<b>03/03</b>	CABEZAS EGEA Hugo	Les légumes						
<b>3/03</b>	BOUTOLLEAU Pauline	LES LEGUMES SECS Les légumineuses - Le soja						
<b><i>Prévoir pour chaque un tableau étude comparative (VN) fruits, légumes légumes secs Echanges obligatoires d'informations entre chacun(e)</i></b>								
<b>LES FECULENTS (semaine 10 et 11/03)</b>								
<b>10/03</b>	KEIROUZ Laeticia	Le blé (farine, semoule, pain, pâte alimentaires, pains Les autres céréales (riz, maïs, seigle, orge avoine)						
<b>10/03</b>	GRESSET Romane	Les céréales pour petit-déjeuner (matières premières, soufflées, éclatée, extrudée , pétales, mueslis, La pomme de terre						
<b><i>Prévoir pour chaque un tableau étude comparative (VN) légumes secs, féculents, riz blanc, riz complet</i></b>								

**Echanges obligatoires d'informations entre chacun(e)**

DATES	Etudiant (s)	FAMILLE DE PRODUITS	Délai imparti /3	Mise en page Orthographe /3	Structure informations /6 <i>Facilité de lecture, mise en page</i> Fiches de révisions /synthèse	Contenu /5  Sources complètes des informations	Présentation orale /3  Maîtrise sans lire le support	TOTAL /20
-------	--------------	---------------------	------------------	-----------------------------	--	--	--	-----------

**LES PRODUITS LAITIERS (semaine 17 et 18/03)**

17/03	SINGH Guneet	Le lait (vache, chèvre, brebis, autres laite)						
17/03	GERARD Lilou	Les produits laitiers frais (laits fermentés, spécialités laitières (Taillefine, danacol, bifidus...), desserts lactés,						
17/03	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)**

**Echanges obligatoires d'informations entre chacun(e)**

**LES VIANDES, ŒUFS, POISSONS : VPO (semaine 24 et 25 /03)**

24/03	AGESILAS Léa	Les viandes : bœuf, veau, agneau, porc						
24/03	OMGBA MBIDA Kayry Lor	Les volailles, gibiers						
24/03	CAPDEVILLE Julien	Les charcuteries						
24/03		<b>Les poissons</b>	<i>Etude de cas donnée le 04/02 en travail personnel</i>					
24/03	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**

**Echanges obligatoires d'informations entre chacun(e)**

DATES	Etudiant (s)	FAMILLE DE PRODUITS	Délai imparti /3	Mise en page Orthographe /3	Structure informations /6 <i>Facilité de lecture, mise en page</i> <b>Fiches de révisions /synthèse</b>	Contenu /5 <b>Sources complètes des informations</b>	Présentation orale /3 <b>Maitrise sans lire le support</b>	TOTAL /20
<b>LES BOISSONS (semaine 31/03 et 1<sup>er</sup>- voire mercredi après midi 02/04)</b>								
31/03	LAME Vanesa	Les boissons (eaux, jus, sodas)						
31/03	BOURDAA Ethan	Boissons toniques, excitantes (thé, café, chicorée)						
31/03	PANELE J Pierre	Boissons alcoolisées (fermentées , distillées)						
<b>LES PRODUITS SUCRES</b>								
31/03	MAZOUZ Aissa	Les Sucres						
		Le miel, sirop, les confitures, gelées, marmelades						
31/03	CORNET BRENNAN Erin	Le cacao, le chocolat Les produits pâtisserie, confiserie						
<b>LES EPICES LES HERBES ET AROMATES ET CONDIMENTS</b>								
31/03	CHIKH Hamza	Les épices						
		Les herbes et aromates						
		Les condiments						
<b>LES CORPS GRAS</b>								
31/03	MALBOS Jolanta	Origine Animale (beurre, crème) Origine Végétale (margarines, huiles) Etude et utilisation des corps gras						

LES NOUVEAUX PRODUITS ALIMENTAIRES								
31/03	FARANT Elisa	Les nouvelles sources de protéines						
		Les nouveaux aliments (extrudés, fonctionnels, énergisants) Les édulcorants						
		<b>Les additifs et auxiliaires technologiques</b>						
		<b>Les produits ultra-transformés</b> <b>Traitements et modifications</b> <a href="https://www.arte.tv/fr/videos/117798-000-A/tous-accros-le-piege-des-aliments-ultratransformes/">https://www.arte.tv/fr/videos/117798-000-A/tous-accros-le-piege-des-aliments-ultratransformes/</a>						

**Dates pour terminer : semaine retour des vacances 28 et 29/04**

# 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