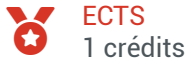


Protéines : animal vs végétal



ECTS
1 crédits



Composante
ENSMAC

Présentation

Description

Les produits issus des animaux (viande, ovoproduits ...) notamment les protéines sont connus pour avoir des propriétés nutritionnelles et fonctionnelles importantes. Les tendances actuelles de consommation liées entre autres aux préoccupations environnementales induisent une modification des attentes des consommateurs allant vers plus de produits d'origine végétale. Ce module d'approfondissement vise à présenter les ressources animales et leurs fonctionnalités et à évaluer la substitution par des ressources végétales ou autres aussi bien d'un point de vue nutritionnel que fonctionnel ou environnemental.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégré	25h
----	---------------	-----

Pré-requis obligatoires

Cours sur les filières alimentaires

Modalités de contrôle des connaissances



Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve en cours de Semestre	QCM	30		30		
Projet	Contrôle Continu			70		

Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	30		30		