

Fiche d'identité de la spécialité: Alimentation, Nutrition et Pathologies

Niveau: Licence Académique

Domaine: Sciences de Nature et de la Vie (SNV)

Filière: Sciences Biologiques

Spécialité: Alimentation, Nutrition et Pathologies

1- Localisation de la formation :

Faculté /Institut: Faculté des Sciences.
Département: Microbiologie et Biochimie.
Références de l'arrêté d'habilitation de la licence: Arrêté n° 769 du 05/08/2015

2- Partenaires extérieurs:

Autres établissements partenaires :

DGRSDT, Université BBA, Université Batna 2, Université de Biskra, Université Khenchela, Université Sétif 1, Université Constantine 1, Université Bejaia, USTHB, Université Boumerdes, Université d'Ouargla, Université de Jijel, Université de Guelma, Département d'Agronomie Université de M'Sila, Département de Chimie Université de M'Sila ...

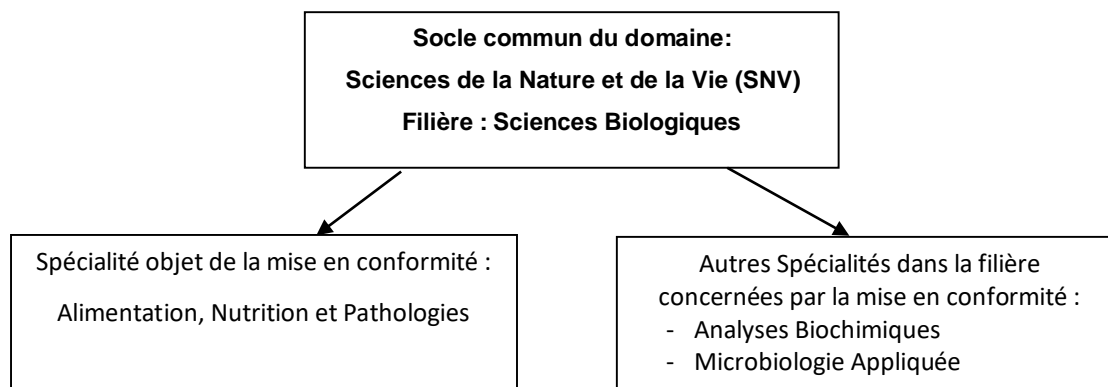
Entreprises et autres partenaires socio-économiques :

Institut PASTEUR (antenne de M'sila), Laiterie EL HODNA de M'sila, Direction de la santé publique de la Wilaya, Service d'Epidémiologie et de Médecine Préventive,...

Partenaires internationaux :

Université Lille 1 France, Université Gazi Ankara Turquie, Université El Manar Tunisie, Université Gafsa Tunisie, Université Ibn Zohr Agadir Maroc, ENSA Toulouse France, Université Montpellier, Université Paul Cézanne d'Aix Marseille

3- Organisation générale de la formation: position du projet



4- Contexte de la formation:

Les rapports entre alimentation, nutrition, santé et bien-être sont maintenant l'objet de véritables enjeux socio-économiques à moyen et long terme dans les pays industrialisés. Compte tenu de la demande du corps social et de l'industrie agro-alimentaire, il est donc devenu indispensable pour notre pays, de développer et structurer les recherches dans le domaine de la Nutrition de l'homme.

Cette licence vise l'acquisition de compétences non seulement scientifiques et solides en nutrition humaine, mais aussi économiques où le candidat développe de bonnes capacités d'analyse et d'adaptation.

Elle intègre les connaissances les plus récentes dans l'étude des métabolismes, des comportements alimentaires et de la prévention de pathologies directement ou indirectement influencées par la nutrition (obésité, syndrome métabolique, maladies cardiovasculaires, diabète, certains cancers, etc.). Elle vise à :

-Etudier les mécanismes responsables de l'effet néfaste ou toxique de nutriments ou de xénobiotiques et les possibilités, dans le domaine nutritionnel, de protection de l'organisme vis à vis de ces effets toxiques.

- former du personnel spécialisé capable d'œuvrer principalement dans des laboratoires d'entreprises du secteur agroalimentaire ou des laboratoires spécialisés en analyses microbiologiques. Par ailleurs, les diplômés de ce programme auront également développé des compétences qui leur permettront d'effectuer des analyses microbiologiques dans le domaine médical. Ils seront ainsi aptes à travailler au sein d'entreprises ou d'établissements liés à ce secteur d'activités.

Le parcours répond particulièrement bien à la demande sociétale (exigence des consommateurs d'avoir une alimentation la plus saine possible et sans effet négatif sur la santé).

5- objectifs de la formation:

Cette spécialité vise à former les étudiants aux méthodes d'approche de la complexité de l'aliment et des bioproduits, et à la mise en œuvre des méthodes de construction des composantes de la qualité des produits. Le programme d'enseignement est basé sur l'enseignement de : la technologie de transformation des aliments au sens large, la technologie agro-alimentaire, le contrôle et la qualité des aliments. Il met en commun l'ensemble des sciences fondamentales et appliquées liées à : la biologie, la microbiologie et la biochimie, permettant de comprendre et d'apprendre la spécialité dans le but est :

- L'acquisition des connaissances sur les produits alimentaires et/ou agroalimentaire et les procédés de fabrication,
- La maîtrise des techniques et méthodes d'analyses liées à l'agroalimentaire, à l'environnement et au biomédicale,
- La formulation d'hypothèses et la validation expérimentale,
- L'acquisition de compétences pour gérer des laboratoires d'analyse et de contrôle.

6- Profils et compétences visés:

Cette licence vise l'acquisition de compétences en nutrition humaine, et aussi dans le domaine économique où le l'étudiant développe de bonnes capacités d'analyse et d'adaptation.

Connaissances acquises à l'issue de la formation :

- Nutrition humaine
- Contrôle physiologique des apports alimentaires
- Diététique et prise en charge nutritionnelle
- Contrôle et analyses Microbiologiques des Aliments
- Conseils et éducation nutritionnelle
- Restauration collective
- Contrôle de la qualité et expertise production
- Economie alimentaire : planification, distribution et communication.

7- Potentialités locales régionales et nationales d'employabilité:

La licence ouvre à la fonction de cadre dans les secteurs suivants :

- Institut Pasteur,
- Nutritionniste,
- Enseignement Moyen et secondaire,
- Conseils et éducation nutritionnelle en diététique et nutrition,
- Distribution de produits diététiques (hôpitaux, collectivités),
- Laboratoires de contrôle de la qualité,
- Industries alimentaires.

Le master dans ce parcours constitue notamment un débouché naturel de cette Licence en dont les enseignements couvrent la totalité des pré-requis.