

4.00 crédits	30.0 h	Q1
--------------	--------	----

Enseignants	Bindels Laure ;de Timary Philippe ;Debier Cathy ;Delzenne Nathalie (coordinateur(trice)) ;Everard Amandine ;Smets Françoise ;
Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Bruxelles Woluwe
Thèmes abordés	Ce cours donne les bases de compréhension des mécanismes biologiques qui sous-tendent les aspects toxicologiques liés à l'alimentation.
Acquis d'apprentissage	
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	L'évaluation se faire sur base d'un examen écrit où chaque titulaire propose des questions ouvertes en lien avec son cours. Un travail d'actualité est proposé aux étudiants qui présentent un power point relatif à des questions adressées et présentées au premier cours. Ce travail est coté et la cote est intégrée à la cote globale.
Contenu	Une première partie couvre les aspects de détermination et d'évaluation du risque (NOAEL, DJA..) et décrit les différents types de toxiques et l'origine de leur présence dans l'aliment (N Delzenne). Des interventions plus ciblées permettent d'entrevoir le rôle des toxiques environnementaux sur le métabolisme (C. Debier, N. Delzenne), les risques microbiologiques liés à l'alimentation et l'interaction entre microbiote et xénobiotiques en toxicologie nutritionnelle (Laure Bindels, Amandine Everard), l'allergie alimentaire (F Smets), les comportements à risque (Ph De Timary), les interactions métaboliques entre nutriments et xénobiotiques (N. Delzenne, Laure Bindels).
Ressources en ligne	Tous les power points et les articles ou outils en lien avec le cours sont rendus disponibles sur moodle
Faculté ou entité en charge:	FASB

Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Master [120] en sciences biomédicales	SBIM2M	4		