

Faculté de médecine



ESP3550

Hygiène alimentaire

[15h] 2 crédits

Enseignant(s): Jean-Marie Ketelslegers
Langue d'enseignement : français
Niveau : Troisième cycle

Objectifs (en termes de compétences)

Etude des causes de la détérioration des aliments et des principales intoxications d'origine alimentaire. Etude et moyens de prévention.

Objet de l'activité (principaux thèmes à aborder)

1. Altération et intoxication d'origine microbienne
2. Oxydation des lipides
3. Brunissement non enzymatique et enzymatique
4. La toxicité et la dégradation des aliments
5. Les substances toxiques naturelles
6. La contamination des aliments
7. Les additifs alimentaires
8. Alimentation et comportement

Cours magistral.

Programmes proposant cette activité

ESP3DS/P Diplôme d'études spécialisées en santé publique (Politiques et programmes de santé)
NUT2 Licence en sciences biomédicales (nutrition humaine)

Autres crédits de l'activité dans les programmes

ESP3DS/P1	Diplôme d'études spécialisées en santé publique (Santé communautaire et environnement)	Obligatoire
ESP3DS/P3	Diplôme d'études spécialisées en santé publique (hygiène hospitalière)	
ESP3DS/P4	Diplôme d'études spécialisées en santé publique (Hygiène scolaire)	(2 crédits)
NUT21	Première licence en sciences biomédicales (nutrition humaine)	Obligatoire
SCOM21	Première licence en sciences de la santé publique (Promotion de la santé, programmes et services de santé communautaire)	
SCOM22	Deuxième licence en sciences de la santé publique (Promotion de la santé, programmes et services de santé communautaire)	