

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.

Autres crédits de l'activité dans les programmes**NUT21** Première licence en sciences biomédicales (nutrition humaine)**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)

Obligatoire