|  |
| --- |
| Nom EES  : UNIVERSITE IBN KHALDOUN DE TIARETDépartement : NTAA |

|  |
| --- |
| **SYLLABUS DE LA MATIERE****(à publier dans le site Web de l’institution)** |
| Risques et toxicité des aliments/M1 Agroalimentaire et contrôle de qualité  |

|  |  |
| --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | **MEZOUAR Djamila** |
| Réception des étudiants par semaine |
| Email  | djamila.mezouar@univ-tiaret.dz | Jour :  | lundi | heure | 8h00 à 11h00 |
| Tél de bureau |       | Jour :  |       | heure |       |
| Tél secrétariat |       | Jour :  |       | heure |       |
| Autre | 0657503180 | Bâtiment :  | Pavillon A1 salle 1 | Bureau : | Pav A1 |

|  |
| --- |
| TRAVAUX DIRIGES(Réception des étudiants par semaine) |
| NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS  | Bureau/salle réception | Séance 1 | Séance 2 | Séance 3 | Séance 4 |
| jour | heure | jour | Heure | jour | heure |  |  |
| Mme MEZOUAR Djamila | Pavillon A1 salle 1 | 26/02/23 | 11h00 à12h30 |      5/03/23 |     11h00 à12h30  |      12/03/23 |  11h00 à12h30     | 19/03/23 | 11h00 à12h30 |
|       |       |       |       |       |       |       |       |  |  |
|       |       |       |       |       |       |       |       |  |  |
|       |       |       |       |       |       |       |       |  |  |
|       |       |       |       |       |       |       |       |  |  |
|       |       |       |       |       |       |       |  |  |  |

|  |
| --- |
| TRAVAUX PRATIQUES(Réception des étudiants par semaine) |
| NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS  | Bureau/salle réception | Séance 1 | Séance 2 | Séance 3 |
| jour | heure | jour | heure | jour | heure |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |

|  |
| --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** |
| Objectif | L'objectif est d'étudier l'effet dangereuxdes substances alimentaires  |
| Type Unité Enseignement | UEF |
| Contenu succinct | Introduction (rappels sur les valeurs toxicologiques de références pour l’homme, l’évaluation de l’exposition et la toxicité des aliments) 1.Sources naturelles 1.1. Allégies alimentaires 1.2. Dégradation des sucres (furfural, HMF) 1.3. Autres 2. Contaminations chimiques involontaires 2.1. Métaux lourds et résidus de pesticides dans les aliments 2.1.1. Origine des pollutions 2.1.2. Réglementations 2.2. Mycotoxines 2.3. Dégradation de l’emballage lors du stockage 3. Contaminations volontaires 3.1. Résidus des médicaments vétérinaires 3.2. Hydrocarbures aromatiques polycycliques 3.3. Nitrosamines et conservateurs alimentaires 3.4. Hydrogénation des acides gras 3.5. Autres (dioxines, alcool, radioactivité) |
| Crédits de la matière | 6 |
| Coefficient de la matière | 3 |
| Pondération Participation |      / |
| Pondération Assiduité |      / |
| Calcul Moyenne C.C | Contrôle continu 40% et examen 60% |
| Compétences visées |      Acquérir des données sur l'effet dangereux des Aliments |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **EVALUATION DES CONTROLES CONTINUS DE CONNAISSANCES** |
|  | **PREMIER CONTROLE DE CONNAISSANCES** |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation(date Consult. copie) | Critères évaluation (2) |
| 26/02/23 5/03/23 12/03/2319/03/23      | LES SEANCES DE TD   |  6H      | EC   | /    |  | REMISES DE NOTES   | A+D+AR |
|  | **DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES** |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation(date consultation copies) |  | Critères évaluation (2) |
| /      | /  |  /     | / | / | /      | /   |  |

* Type : E=écrit, EI=exposé individuel, EC=exposé en classe, EX=expérimentation, QCM
* Critères évaluation :A=Analyse, S=synthèse,AR=argumentation, D=démarche, R=résultats

|  |
| --- |
| **EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES** |
| Adresses Plateformes |      Moodle |
| Noms Applications (Web, réseau local) |      Web |
| Polycopiés  |             oui    |
| Matériels de laboratoires |           / |
| Matériels de protection |      /      |
| Matériels de sorties sur le terrain |      /      |

|  |
| --- |
| **LES ATTENTES** |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) |      Assiduité et participation       |
| Attentes de l’enseignant |           Fournir l’effort nécessaire pour faciliter la compréhension. Attirer l’attention des étudiants sur les concepts importants etles inciter à faire le lienentre les données théoriques et des exemples réels des différentes études expérimentales       |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAPHIE** |
| Livres et ressources numériques | - Stanley T. Omaye (2004): Food and Nutritional Toxicology. Ed CRC Press. P.308 - Alberta (1995) : Toxicologie : guide d’enseignement. Ed albertaenvironmental protection. P80 - Direction de la prévention-inspection (2004): Guide de toxicologie. Ed CSST P69 - Caroline bonne foy, F Guillet (2009) Microbiologie et qualité dans les IAA. Ed Biosciences et techniques. P 238. - INSP (Canada) (1998) Manuel des procédures du système qualité. Centre de toxicologie. P176 - Codex alimentarius (2008) Rapport de la 2ème session du comité codex sur les contaminants dans les aliments. P 130. |
|  Articles |                 |
| Polycopiés |      Cours de risques et toxicité des aliments           |
| Sites Web |                 |

**Cachet humide de département**