



SCIENCES DES ALIMENTS - Unité 1.2 – E1B Aliments et nutrition  
Prépadiet - Béatrice CARRAZ

Achat des cours : <https://www.billetweb.fr/pro/sciences-aliments>

	Date	Heure	Thème/contenu	Point du référentiel
0	Lundi 26 août 2024	14h30-16h30	Présentation des cours et des préalables Réunion GRATUITE	Pour visionner la vidéo : <a href="https://youtu.be/1Jm5w-a2q40">https://youtu.be/1Jm5w-a2q40</a>
1	Lundi 16 Septembre 2024	14h-16h30	Procédés de conservation des aliments Fermentations dirigées (alcoolique et lactique), Appertisation, stérilisation UHT, pasteurisation, Réfrigération, surgélation, Déshydratation, lyophilisation, Atmosphère protectrice, sous vide.	Définition et principes. Incidences sur les qualités nutritionnelles, sanitaires et organoleptiques. Bonne pratique de conservation et d'utilisation.
2	Lundi 30 Septembre 2024	14h-16h30	Produits sucrés	Définition du concept de groupes d'aliments. Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
3	Lundi 14 Octobre 2024	14h-17h	Matières grasses ajoutées	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
4	Lundi 28 Octobre 2024	14h-16h30	Étiquetage des denrées alimentaires préemballées  Conditionnements	Réglementation. Dispositions générales. Allégations nutritionnelles et de santé. Signes de qualité. Score d'information nutritionnelle. Définition et classification.  Aspects règlementaires Propriétés des différents conditionnements, fonctions des conditionnements Aspects toxicologiques
5	Lundi 11 Novembre 2024	14h-17h	Laits, laitages, desserts lactés	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
6	Lundi 25 Novembre 2024	14h-17h	Fromages	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
7	Lundi 9 Décembre 2024	14h-17h	Œufs et ovo produits	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
8	Lundi 23 Décembre 2024	14h-17h	Produits de la pêche et de l'aquaculture	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.

9	Lundi 6 Janvier 2025	14h-17h	<b>Généralités sur les viandes Viandes de boucherie</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
10	Lundi 20 Janvier 2025	14h-17h	<b>Volailles, abats, charcuteries, gibiers</b>	Suite idem
11	Lundi 3 Février 2025	14h-17h	<b>Produits céréaliers</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
12	Lundi 17 Février 2025	14h-17h	<b>Légumes secs, tubercules</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
13	Lundi 3 Mars 2025	14h-17h	<b>Fruits (frais, secs, oléagineux, amylacés) et légumes</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
14	Lundi 17 Mars 2025	14h-17h	<b>Boissons</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
15	Lundi 31 mars 2025	14h-16h30	<b>Additifs alimentaires et arômes Aliments ultra transformés Novel food</b>	Quelques rappels de toxicologie Définition réglementaire Rôles et fonctions des différentes catégories. Aspect toxicologique. Étude de quelques aliments ultra-transformés.
16	Lundi 14 Avril 2025	14h-17h	<b>Préparation à l'épreuve Exercices Etude nutritionnelle comparative, analyse de diagramme de fabrication, etc.</b>	Déroulement de l'épreuve, les pensées positives pour réussir Reprise des types d'exercices couramment présentés à l'examen, pour s'entraîner et avoir confiance en soi