

➤ INTITULE DU MODULE ET POSITION DANS LA FORMATION

Intitulé du module		Propriétés biochimiques des macro-molécules			
Tronc commun/Spécialité		Agro-alimentaire			
Année d'étude	2ème année	Semestre	1	Séquence	2

➤ RESPONSABLE ET EQUIPE PEDAGOGIQUE DU MODULE

Nom et Prénom	Nature de l'intervention	Grade	Spécialité	Département
Hajer DEBBABI	Responsable	Maitre de conférences	Industries Alimentaires	Industries Agro-alimentaires
Sarra JRIBI	Membre	Assistante contractuelle	Industries Alimentaires	Industries Agro-alimentaires

➤ PRE-REQUIS, OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

Pré-requis pédagogiques	Biochimie, Chimie
Objectifs du module	Ce module s'intéresse aux macromolécules présentes dans les denrées alimentaires: les protéines alimentaires, les glucides et les lipides en mettant l'accent sur les relations entre leur structure et les propriétés fonctionnelles. Le rôle de l'eau dans les aliments et son influence sur la stabilité des aliments sont également examinés. Les additifs alimentaires qui ont une influence majeure sur la qualité des aliments sont également couverts
Compétences visées	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les propriétés de l'eau - Connaître les principaux acides gras saturés et insaturés et leur incidence sur les propriétés technofonctionnelles - Décrire les différentes propriétés technofonctionnelles des lipides alimentaires - Connaître les familles et expliquer les propriétés générales et technofonctionnelles des protéines alimentaires. - Connaître la structure et expliquer les propriétés générales et technofonctionnelles des glucides. <p>Citer les différentes catégories d'additifs alimentaires et leurs fonctions</p>

➤ VOLUME HORAIRE

Elément(s) du module	Enseignant/Intervenant	Volume horaire (VH)					
		Cours	TD	TP	Autres*	Evaluation	Total
		18h		10h		2	
Pourcentage du VH							

* Autres = Conférence, Travaux personnels, Exposés, Visite pédagogique, etc.

➤ DESCRIPTION DU CONTENU DU MODULE

Eléments de module	Programme	Modalités pédagogiques	Matériel didactique
	<ul style="list-style-type: none"> • Chapitre 1. L'eau • Chapitre 2. Les lipides alimentaires • Chapitre 3. Les protéines alimentaires • Chapitre 4. Les glucides alimentaires • Chapitre 5. Introduction aux additifs alimentaires 		

➤ EVALUATION

MODES D'ÉVALUATION (Indiquer les modes d'évaluation des connaissances : examens, test, exposés, rapports ou tout autre moyen de contrôle continu)	Examen+Exposé (comptabilisé pour la note de test) + Comptes rendu TP
NOTE ET VALIDATION DU MODULE Le calcul de la note du module et sa validation se font conformément au règlement intérieur de l'Institut	Note d'examen+Note de test+Note de TP

➤ PARTENAIRES PROFESSIONNELS OU DE RECHERCHE ASSOCIÉS AU MODULE

Partenaires	Modalité