

## Licence Sciences de la vie

### Gastronomie moléculaire - de la physicochimie aux aliments

#### Informations

Composante : Faculté des Sciences

#### Responsable

Eric PILET

#### Langue(s) d'enseignement

Français

#### Contenu

L'objectif de l'UE est de se servir des connaissances empiriques des étudiants sur les procédés culinaires pour illustrer les propriétés physicochimiques des macromolécules biologiques. Pour les TP, les étudiants seront actifs pour établir les expériences, les initiants ainsi à une démarche scientifique. Plan Introduction aux sciences des aliments, Les aliments et les macromolécules biologiques, Les colloïdes alimentaires, Les gélifiants et autres additifs, Effet de la température sur les aliments  
Exemples d'aliments clés : Farine, œuf, lait, 2 séances de TP.

#### Compétences à acquérir

Connaître les concepts de base de la biologie au niveau moléculaire  
Connaître et mobiliser les méthodologies et technologies de la biologie  
Proposer un protocole expérimental simple permettant de tester et valider une hypothèse  
Savoir respecter les bonnes pratiques scientifiques (reproductibilité, hygiène et sécurité).

#### Modalités d'organisation

Le étudiants seront évalués tout au long de l'UE sous forme de QCM, de travaux à rendre sur Ametice, et évalués par l'enseignant et un examen sur table. De plus, après les TP, les étudiants devront rédiger un compte rendu pour chaque séance. EN fin de semestre un examen de 2H viendra évaluer l'acquisition des compétences.

#### VOLUME HORAIRE

- Volume total: 16 heures
- Cours magistraux: 8 heures
- Travaux pratiques: 8 heures

#### Codes Apogée

- SSV4U43A [ELP]
- SSV4U43L [ELP]
- SSV4U43C [ELP]
- SSV4U43T [ELP]

#### Pour plus d'informations

[Aller sur le site de l'offre de formation...](#)

