

## **## Sommaire (présentation synthétique)**

### **\*\*Partie I – Biologie de l'alimentation humaine\*\***

1. Notions générales sur l'alimentation humaine
2. Organisation et fonctionnement du système digestif
3. Digestion et absorption des nutriments
4. Besoins nutritionnels de l'être humain
5. Équilibre alimentaire et métabolisme énergétique

### **### \*\*Partie II – Biochimie des aliments\*\***

6. L'eau et les sels minéraux
7. Glucides : structure, rôle et métabolisme
8. Lipides : classification, digestion et fonctions biologiques
9. Protéines et acides aminés
10. Vitamines : hydrosolubles et liposolubles
11. Enzymes et réactions biochimiques liées à la nutrition

### **\*\*Partie III – Microbiologie alimentaire\*\***

12. Généralités sur les micro-organismes
13. Bactéries, levures et moisissures d'intérêt alimentaire
14. Microbiote intestinal et rôle dans la nutrition
15. Altération microbiologique des aliments
16. Micro-organismes pathogènes et toxi-infections alimentaires
17. Hygiène, sécurité et conservation des aliments

### **\*\*Partie IV – Qualité et sécurité alimentaire\*\***

18. Contaminations biologiques, chimiques et physiques
19. Méthodes de conservation des aliments
20. Principes de sécurité sanitaire des aliments