

Intitulé de la matière : Toxicologie des Aliments

Public cible : Deuxième année Master Toxicologie Fondamentale et Appliquée

Crédits : 6

Coefficient : 3

Volume horaire : 67h30 : Cours 3h, TP 1h30, Autres 82h30

Méthode d'évaluation :

- ✓ Examen / 20 pts
- ✓ Rapports TP / 10 pts + Travail personnel / 10 pts

Préparé par : Dr. Nabila BENHAMADA

Laboratoire de Biotechnologie, Environnement et Santé

nabila.benhamada@univ-jijel.dz

Intitulé du Master : Toxicologie Fondamentale et Appliquée

Semestre : 3

Intitulé de l'UEF5 : Toxicologie, Cancérologie et Pathologie

Intitulé de la matière 1 : Toxicologie des Aliments

Crédits : 6

Coefficients : 3

Objectifs de l'enseignement :

A l'issue de cette matière l'étudiant acquiert des connaissances sur l'aspect toxicologique des aliments (toxines, ...)

Connaissances préalables recommandées :

Connaissances en biochimie générale et alimentaire, ainsi qu'en microbiologie

Contenu de la matière (Indiquer obligatoirement le contenu détaillé du programme en présentiel et du travail personnel)

1. Les contaminants possibles dans les aliments : voies possibles de contamination (chimique et biologique) des filières agro-alimentaires; principaux contaminants alimentaires (xénobiotiques, néoformés, biologiques)
2. Les effets des contaminants après ingestion : notions de bioaccessibilité/biodisponibilité; physiologie et pathologie intestinales; cytokines et allergies alimentaires; méthodes d'évaluation de la toxicité des aliments (tests *in vitro* / *in vivo*)
3. La gestion du risque dans les filières : démarche HACCPP; moyens de prévention de la contamination; méthodes de décontamination des aliments
4. Un exemple de crise sanitaire récente : la crise sanitaire de l'ESB
5. L'analyse et la gestion du risque mycotoxines

Travail personnel : Exposés

Mode d'évaluation : Examen

Références (Livres et photocopiés, sites internet, etc)