

Informations générales

Cours	
Titre	Science des aliments 2
Nombre de crédits	3 crédits
Sigle	NUT1027
Site StudiUM	Cliquez ici
Faculté / École / Département	Faculté de médecine, Département de nutrition
Trimestre	Hiver
Année	2024
Type de formation	Activités en mode synchrone principalement
Déroulement du cours	<ul style="list-style-type: none"> -Cours magistraux les lundis AM. Voir le <i>Centre étudiant</i> pour confirmer la salle de cours. -Travaux pratiques les lundis PM ou les mercredis PM, au laboratoire 3240 LS. -Un uniforme est obligatoire pour les travaux pratiques en laboratoire. Consultez notre Politique départementale concernant l'hygiène et la salubrité, la santé et la sécurité et la tenue vestimentaire. -Les remises de travaux s'effectuent sur StudiUM.
Charge de travail hebdomadaire	Outre les heures de présence en classe et lors des laboratoires, vous aurez à consacrer du temps pour faire des lectures, étudier pour les examens et vous préparer de façon hebdomadaire pour les périodes de travaux pratiques (voir travaux associés).

Enseignant(e)	
Nom et titre	Mélanie Côté, Dt.P. – Chargée de cours
Coordonnées	melanie.cote.7@umontreal.ca
Disponibilités	Par courriel ou via les forums disponibles sur la page StudiUM du cours (prévoir un délai de réponse jusqu'à 48 heures)

Personne-ressource	
Nom et responsabilité	Josée Geoffrion, Technicienne en diététique
Coordonnées	josee.geoffrion@umontreal.ca
Disponibilités	Par courriel (prévoir un délai de réponse jusqu'à 48 heures)

Description du cours	
Description simple	Propriétés fonctionnelles des aliments et leur transformation en contexte d'alimentation durable et de diversité. Qualité et salubrité des aliments et de l'eau. Littératie alimentaire.
Description détaillée	Les propriétés fonctionnelles des aliments sont abordées par groupes d'aliments. Dans ce deuxième cours de <i>Science des aliments</i> , ceux qui seront étudiés sont les produits laitiers, les œufs, les viandes, les volailles, les poissons et fruits de mer, les légumineuses et noix, les matières grasses, les épices et les aliments enrichis. De plus, comme les thématiques seront abordées dans un contexte d'alimentation durable, les techniques de réutilisation des restes seront abordées. Les notions de base de la qualité et la salubrité des aliments seront étudiées afin de soutenir les apprentissages associés à ce thème. Les notions à l'étude font l'objet d'exposés magistraux et sont reprises dans les travaux pratiques en laboratoire. Les activités d'évaluation du cours sont autant associées aux cours magistraux qu'aux travaux pratiques en laboratoire.
Place du cours dans le programme	-Cours 2 de 2. -Cours théorique et pratique suite à la réussite du cours NUT1026 (Science des aliments 1). Cours préalable au cours NUT2024 A et B (Alimentation des collectivités) et NUT4013 (Techno et chimie alimentaire). -Cours suivi en concomitance avec le cours NUT1057 (Laboratoire de pratique professionnelle 2) et NUT1973 (Métabolisme des nutriments : notions de base)

Apprentissages visés

Intentions pédagogiques
<p>Le cours s'inscrit dans une approche par compétences. Conformément au référentiel de compétences proposé par le <i>Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition</i> et retenu par le Département de nutrition, il vise le développement des compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agir avec professionnalisme et éthique - Communiquer à l'oral et par écrit - Collaborer - Offrir des soins nutritionnels - Améliorer la santé nutritionnelle des populations - Gérer des programmes, projets et services

Objectifs d'apprentissage
<ul style="list-style-type: none"> -Rédiger des objectifs de développement professionnel en reconnaissant son niveau de connaissance et d'aptitudes. -Élaborer un plan de travail adéquat pour une activité pratique réalisée en collaboration. -S'appliquer dans une action professionnelle tout en respectant les règles de communication à l'orale. -Démontrer ses connaissances et compétences relatives : <ul style="list-style-type: none"> - aux soins nutritionnels - à la santé nutritionnelle des populations - à la gestion des programmes, projets et services -Appliquer des techniques appropriées à la pratique professionnelle des nutritionnistes. -Évaluer l'application et de la pertinence des techniques appropriées à la pratique professionnelle des nutritionnistes.

Calendrier

Séance	Contenu	Activité	Lectures et travaux	Évaluations formatives	Évaluations
08-01-2024 10h30-12h30	Présentation du plan de cours Hygiène et salubrité 1	Exposé magistral interactif			
15-01-2024 10h30-12h30	Matières grasses et aromates	Exposé magistral interactif			
22-01-2024 10h30-12h30	Œufs et alternatives	Exposé magistral interactif			
22-01-2024 ou 24-01-2024 13h30-16h30	Matières grasses et aromates	Laboratoire	Cahier de laboratoire	Plan de travail	Quiz préparatoire Discussion
29-01-2024 10h30-12h30	Viande et volaille	Exposé magistral interactif			
29-01-2024 ou 31-01-2024 13h30-16h30	Œufs et alternatives	Laboratoire	Cahier de laboratoire	Plan de travail	Quiz préparatoire Discussion
05-02-2024 10h30-12h30	Produits laitiers et alternatives	Exposé magistral interactif	Vidéo de visite d'une ferme laitière		
05-02-2024 ou 07-02-2024 13h30-16h30	Viande et volaille	Laboratoire	Cahier de laboratoire	Plan de travail	Quiz préparatoire Discussion
12-02-2024 10h30-12h30	Aliments enrichis à texture adaptées	Exposé magistral interactif			
12-02-2024 ou 14-02-2024 13h30-16h30	Produits laitiers et alternatives	Laboratoire	Cahier de laboratoire	Plan de travail	Quiz préparatoire Discussion

19-02-2024 10h30-12h30	Rédaction de recettes	Exposé magistral interactif		Exercice de correction de recette	
19-02-2024 ou 21-02-2024 13h30-16h30	Aliments enrichis à texture adaptées	Laboratoire	Cahier de laboratoire	Plan de travail	Quiz préparatoire Discussion
26-02-2024 10h30-12h30	Hygiène et salubrité 2	Exposé magistral interactif			
4 mars au 8 mars 2024 : Semaine de relâche					
11-03-2024 10h30 – 12h30	Aliments d’origine aquatique	Exposé magistral interactif			
12-03-2024	Examen intra de 10h30 à 12h30				
11-03-2024 ou 13-03-2024 13h30-16h30	Préparation à la réutilisation des restes	Laboratoire	Cahier de consigne	Recette	
18-03-2024 10h30-12h30	Protéines végétales	Exposé magistral interactif			
18-03-2024 ou 20-03-2024 13h30-16h30	Aliments d’origine aquatique	Laboratoire	Cahier de laboratoire	Plan de travail	Quiz préparatoire Discussion
25-03-2024 10h30-12h30	Hygiène et salubrité 3	Exposé magistral interactif			
25-03-2024 ou 27-03-2024 13h30-16h30	Protéines végétales 1	Laboratoire	Cahier de laboratoire	Plan de travail	Quiz préparatoire Discussion
01-04-2024	Congé (Lundi de Pâques)				

03-04-2024 12h30-14h30 ou 14h30-16h30	Atelier MAPAQ	Formateur accrédité MAPAQ			
08-04-2024	Attestation MAPAQ - Gestionnaire en hygiène et salubrité de 9h30 à 10h30				
08-04-2024 10h30-12h30	L'Eau	Exposé magistral interactif			
08-04-2024 ou 10-04-2024 13h30-16h30	Protéines végétales 2	Laboratoire	Cahier de consignes	Plan de travail	Quiz préparatoire Discussion
15-04-2024 10h30-12h30	<i>Aliments ultra-transformés</i>	Pr. Jean-Claude Moubarac Conférencier invité			
15-04-2024 ou 17-04-2024 13h30-16h30	Réutilisation des restes	Laboratoire	Cahier de consignes	Plan de travail	Discussion
23-04-2024	Examen final de 13h à 15h				

Attention ! Exceptionnellement, l'enseignant(e) peut apporter des modifications aux dates des évaluations. Le cas échéant, l'enseignant(e) doit obtenir l'appui de la majorité des étudiant(e)s de sa classe. Veuillez vous référer à l'[article 4.8 du Règlement des études de premier cycle](#) et à l'[article 28 du Règlement pédagogique de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#).

Évaluations

Dates	Activités	Objectifs d'apprentissage visés	Critères d'évaluation	Pondérations
12 mars 2024	Examen intra	Démontrer ses connaissances relatives : aux soins nutritionnels à la santé nutritionnelle des populations à la gestion des programmes, projets et services	Choix multiples et court développement. Agencement logique des idées. Justesse de la réponse.	30 %
23 avril 2024	Examen final	Démontrer ses connaissances relatives : aux soins nutritionnels à la santé nutritionnelle des populations à la gestion des programmes, projets et services	Choix multiples et court développement. Agencement logique des idées. Justesse de la réponse.	30 %
À partir du 22 janvier 2024	Feuille de répartition des tâches pour les laboratoires (1/équipe)	Élaborer un plan de travail adéquat pour une activité pratique réalisée en collaboration. 1 plan de travail par équipe par TP identifié	Optimisation du temps et des ressources disponibles. Respect des règles. (Les plans de travail seront corrigés au hasard)	10 %
Dimanche précédant chaque TP, 23h59	Quiz préparatoires aux laboratoires	Démontrer ses connaissances relatives : aux soins nutritionnels à la santé nutritionnelle des populations à la gestion des programmes, projets et services	Choix multiples seulement. Justesse de la réponse. Il y a 8 quiz au total. Vos 5 meilleures notes aux quiz seront retenues et compteront pour chacune pour 2%	10 %
À partir du 22 janvier 2024	Discussion lors des laboratoires	S'engager dans une action professionnelle tout en respectant les règles de communication à l'orale.	Agencement logique des idées. Justesse de la réponse. Justesse du vocabulaire.	10 %

<p>15 mars 2024, 23h59</p>	<p>Recette de réutilisation des restes</p>	<p>Élaborer une recette simple visant à limiter le gaspillage alimentaire en fin d'année avec les surplus de laboratoire</p>	<p>Respect des consignes Respect des règles de rédaction de recette Créativité</p>	<p>5%</p>
<p>8 avril 9h30-10h30</p>	<p>Attestation MAPAQ de Gestionnaire en hygiène et salubrité</p>	<p>Maintenir un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments : ♣ Analyser les situations à risque dans son établissement. ♣ Mettre en place des procédures afin de mieux gérer les risques. ♣ Apporter rapidement les correctifs nécessaires en cas de non-conformité. ♣ Assurer la formation du personnel sur les règles d'hygiène et de salubrité alimentaires. ♣ Connaître les compétences que doivent posséder les manipulateurs d'aliments</p>	<p>Selon les modalités du MAPAQ</p>	<p>Pas dans la note finale</p>
<p>24 avril 2024, 23h59</p>	<p>Portfolio</p>	<p>Rédiger des objectifs de développement professionnel en reconnaissant son niveau de connaissances et d'aptitudes. Commenter de l'application et de la pertinence des techniques appropriées à la pratique professionnelle des nutritionnistes.</p>	<p>Justification des décisions. Pertinence de la réflexion et des éléments soulevés.</p>	<p>5 %</p>

Attention ! Exceptionnellement, l'enseignant(e) peut apporter des modifications à la pondération relative des évaluations. Le cas échéant, l'enseignant(e) doit obtenir l'appui de la majorité des étudiant(e)s de sa classe. Veuillez vous référer à l'[article 4.8 du Règlement des études de premier cycle](#) et à l'[article 28 du Règlement pédagogique de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#).

Consignes et règles pour les évaluations

Absence à une évaluation	Si vous êtes absent à un examen, vous devez obligatoirement motiver votre absence, et ce, le plus tôt possible par téléphone ou par courriel à la TGDE du 1 ^{er} cycle au 514 343-6111 #25218 ou 1ercycle@mdnut.umontreal.ca . Vous devez ensuite remettre les pièces justificatives par courriel à la TGDE du 1 ^{er} cycle dans les 7 jours suivant l'absence. Les articles 9.7 et 9.9 du Règlement pédagogique des études de 1^{er} cycle précisent les informations.
Dépôts des travaux	Le cas échéant, les travaux sont remis à l'enseignant ou déposés dans la boîte à travaux à gauche de l'entrée du secrétariat (1204 Liliane-de-Stewart) ou bien dans la boîte de dépôt de travaux dans StudiUM.
Matériel autorisé	Seuls crayons, stylos et effaces sont permis lors des examens. Au besoin, des calculatrices ou autre matériel seront fournis. Il est interdit de manger durant les examens, seule une boisson est autorisée.
Qualité de la langue	En vertu du Règlement pédagogique des études de 1 ^{er} cycle, les examens sont présentés en français et l'évaluation tient compte de la qualité de la langue et de la capacité à utiliser la terminologie et le style propres à la discipline ou au champ d'études, voire à la profession.
Seuil de réussite exigé	La note de passage pour un cours est D.
Laboratoires	La présence à tous les laboratoires est obligatoire. Une absence non justifiée à un laboratoire entraîne la perte de 10 points sur la note finale du cours. L'agir avec professionnalisme est une compétence visée dans le cours. Ainsi, nous accordons beaucoup d'importance à la qualité du nettoyage de votre espace de travail à la fin d'un laboratoire. Si malgré des avertissements répétés de la part des intervenants du cours, nous jugeons la qualité de votre nettoyage insatisfaisante, vous pourriez vous voir imposé une pénalité de 5 points sur la note finale du cours.

Règlements spécifiques aux laboratoires

<p>Politique d'hygiène et salubrité</p>	<p>Référez-vous à la Politique départementale concernant l'hygiène et la salubrité, la santé et la sécurité et la tenue vestimentaire. Le port de l'uniforme, du tablier et d'un filet à cheveux (résille) est obligatoire pour les travaux pratiques. Les bottes ne sont pas permises.</p> <p>Des résilles sont disponibles pour achat auprès de la technicienne du laboratoire au coût de 1\$ (2\$ pour le cache-barbe). L'étudiant doit poser son filet à cheveux avant d'entrer dans le local. Des sanctions seront appliquées pour toute non-conformité.</p>
<p>Matériel requis</p>	<p>-Crayon indélébile (type Sharpie) afin d'identifier les contenants et autres emballages lorsque requis. -Thermomètre Taylor #9842FDA.</p> <p>Aucun matériel autre que les notes de cours, crayons, et contenants propres (pour les restes) n'est autorisé dans le laboratoire.</p>
<p>Usage du matériel de laboratoire</p>	<p>Dans l'introduction au cours, vos responsabilités individuelles et collectives quant au nettoyage et à l'entretien des surfaces et équipements et du local 3240 vous ont été présentées. Un dépôt de \$10 a été donné à l'automne pour l'utilisation des équipements et de l'outillage de laboratoire pour les cours de Science des aliments et les cours d'Alimentation des collectivités. Ce dépôt sera remboursé à la fin du trimestre d'hiver de votre 2^e année au programme.</p>
<p>Distribution des restes d'aliments</p>	<p>Les étudiants sont priés d'apporter des récipients réutilisables propres afin de pouvoir rapporter les restes d'aliments produits dans le cadre des laboratoires. Aucun récipient ne sera fourni.</p>
<p>Attestation en hygiène et salubrité et Examen d'accréditation gestionnaire (MAPAQ)</p>	<p>Cette attestation est obligatoire afin de faire le cours NUT2024 ainsi que vos stages de gestion. Les connaissances essentielles pour obtenir cette attestation vous sont présentées dans le cadre du cours actuel, incluant un atelier participatif, et certaines notions ont été vues dans le NUT1026. Finalement, vous aurez à faire un examen d'accréditation en ligne, en date du 8 avril 2024 de 9h30 à 10h30. La réussite de cet examen est obligatoire pour obtenir votre attestation. Vous aurez à déboursier des frais supplémentaires le montant à déboursier vous sera communiqué ultérieurement. Pour ce faire, contacter le <i>Centre de santé et de consultation psychologique des Services aux étudiants</i> via le 514-343-6452. Vous aurez à payer par téléphone avec une carte de crédit. Si vous n'avez pas de carte de crédit vous pouvez utiliser une carte de crédit prépayée que vous pouvez acheter en pharmacies entre autres.</p> <p>Votre attestation vous sera acheminée par la poste. Assurez-vous que votre adresse dans votre Centre étudiant est valide.</p>

Rappels

Dates importantes	
Modification de l'inscription	Si vous souhaitez modifier votre inscription ou abandonner un ou plusieurs cours, veuillez consulter le bureau du registraire .
Date limite d'abandon	Dans le cas où l'horaire du cours ne suit pas la période habituelle, le délai prescrit est indiqué à l'horaire du cours . Pour toutes ces situations, vous devez obtenir au préalable l'autorisation de la responsable du programme du 1 ^{er} cycle.
Évaluation de l'enseignement	L'évaluation se fera en ligne via le site https://umontreal.omnivox.ca .
Utilisation des technologies en classe	
Enregistrement des cours	Les étudiants désirant enregistrer une prestation d'enseignement doivent obtenir l'autorisation écrite de chaque personne qui enseigne dans le cours en utilisant le formulaire prévu à cet effet. La permission d'enregistrer NE donne PAS la permission de diffuser l'information.
Prise de notes et activités d'apprentissage avec ordinateurs, tablettes ou téléphones intelligents	L'utilisation des technologies en classe est permise. Ceci ne doit pas interférer avec le fonctionnement en classe.

Cadres règlementaires et politiques institutionnelles

Règlements et politiques	
Apprenez à connaître les règlements et les politiques qui encadrent la vie universitaire d'un étudiant.	
Étudiants 1^{er} cycle – Guide et ressources– Département de nutrition	Guide et Page Studium
Règlement des études Consultez le règlement qui encadre les études	http://secretariatgeneral.umontreal.ca/documents-officiels/reglements-et-politiques/reglement-des-etudes-de-premier-cycle/
Politique-cadre sur l'intégration des étudiants en situation de handicap Ressources disponibles les mieux adaptées à votre situation auprès du Bureau de soutien aux étudiants en situation de handicap (BSESH) et des accommodements spécifiques à notre faculté. Concernant vos responsabilités, consultez le guide étudiant.	https://secretariatgeneral.umontreal.ca/public/secretariatgeneral/documents/doc_officiels/reglements/administration/adm10_25-politique-cadre_integration_etudiants_situation_handicap.pdf http://www.bsesh.umontreal.ca/accommodement/index.htm

Intégrité, fraude et plagiat

Problèmes liés à la gestion du temps, ignorance des droits d’auteur, crainte de l’échec, désir d’égaliser les chances de réussite des autres – aucune de ces raisons n’est suffisante pour justifier la fraude ou le plagiat. Qu’il soit pratiqué intentionnellement, par insouciance ou par négligence, le plagiat peut entraîner un échec, la suspension, l’exclusion du programme, voire même un renvoi de l’université. Il peut aussi avoir des conséquences directes sur la vie professionnelle future. Plagier ne vaut donc pas la peine ! Le plagiat ne se limite pas à copier-coller ou à regarder la copie d’un collègue. Il existe diverses formes de manquement à l’intégrité, de fraude et de plagiat. En voici quelques exemples :

- *Dans les travaux : Copier un texte trouvé sur Internet sans le mettre entre guillemets et sans citer sa source ; Soumettre le même travail dans deux cours (autoplagiat) ; Inventer des faits ou des sources d’information ; Obtenir de l’aide non autorisée pour réaliser un travail.*
- *Lors des examens : Utiliser des sources d’informations non autorisées pendant l’examen ; Regarder les réponses d’une autre personne pendant l’examen ; S’identifier faussement comme un étudiant du cours.*

Règlement disciplinaire sur le plagiat ou la fraude

<http://www.integrite.umontreal.ca/reglementation/officiels.html>

Site Intégrité

<http://integrite.umontreal.ca/>

Ressources

Ressources obligatoires

Documents	Powerpoint de chaque cours sur StudiUM. Cahiers de laboratoires sur StudiUM. <i>Politique départementale concernant l'hygiène et la salubrité, la santé et la sécurité et la tenue vestimentaire</i> sur StudiUM. MAPAQ. Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires . 2018. MAPAQ. Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires . 20
Ouvrages en réserve à la bibliothèque	s/o
Équipement (matériel)	Thermomètre Taylor #9842FDA Crayon Sharpie Uniforme complet (chaussures, pantalon, veste, tablier, chapeau et filet à cheveux)

Ressources complémentaires

Documents	Gouvernement du Canada. Règlement sur les aliments et drogues . 2019. MAPAQ. Bilan annuel 2014-2015 – Toxi-infections alimentaires . 2017. MAPAQ. Gestion par le temps des aliments potentiellement dangereux (APD) . 2017. MAPAQ. Guide du consommateur de l'épicerie à la maison . 2018. MAPAQ. Températures de cuisson et de conservation des aliments . 2018. MAPAQ. Thermoguide . 2012. LégisQuébec. P-29 – Loi sur les produits alimentaires . 2019.
Sites Internet	Agence canadienne d’inspection des aliments (ACIA). www.inspection.gc.ca ACIA. Outil d’étiquetage pour l’industrie. https://inspection.gc.ca/exigences-en-matiere-d-etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/fra/1383607266489/1383607344939

	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Pages/Accueil.aspx
Livres	Véronique Bouchard, Melika Bazin. (2020). Cuisiner sans recettes : Guide de résilience alimentaire. Montréal, Québec : ECOSOCIETE. Anne-Marie Desbiens. (2019). Mieux conserver ses aliments pour moins gaspiller. Montréal, Québec : La Presse. Christina Blais. (2007). La chimie des desserts. Montréal, Québec : La Presse.
Bibliothécaire	http://guides.bib.umontreal.ca/disciplines/106-Nutrition

Soutien à la réussite

De nombreuses activités et ressources sont offertes à l'Université de Montréal pour faire de votre vie étudiante une expérience enrichissante et agréable. La plupart d'entre elles sont gratuites. Explorez les liens ci-dessous pour en savoir plus.

Centre de communication écrite	http://cce.umontreal.ca/
Centre étudiant de soutien à la réussite	http://cesar.umontreal.ca/
Services des bibliothèques UdeM	https://bib.umontreal.ca
Soutien aux étudiants en situation de handicap	http://bsesh.umontreal.ca/
Centre de santé et de consultation psychologique	http://cscp.umontreal.ca/
Le réseau sentinelles	http://cscp.umontreal.ca/activiteprevention/sentinelle.htm