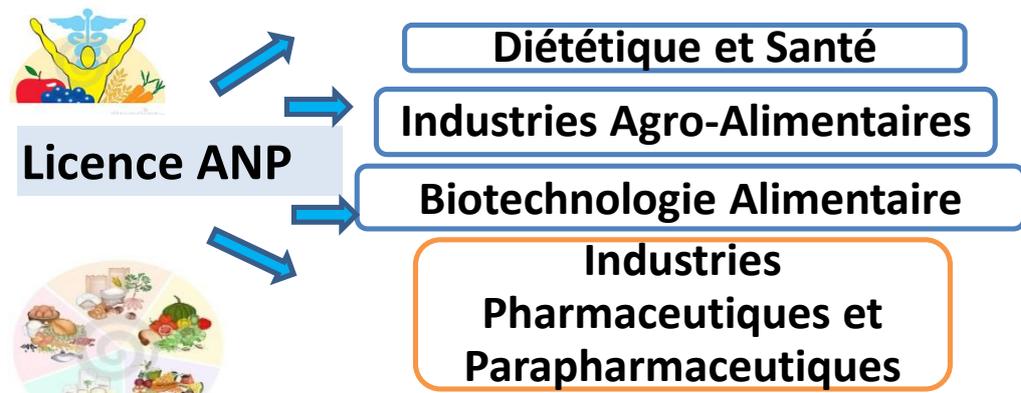


*Laboratoire des Microorganismes Bénéfiques, des Aliments fonctionnels et de la Santé*  
 ( LMBAFS )



LICENCE Alimentation, Nutrition et Pathologie (ANP)

**Objectifs de la formation:** Il s'agit de donner aux étudiants les enseignements fondamentaux de base leur permettant de comprendre et d'analyser, l'interface qui existe entre l'état de santé des populations et leur alimentation afin d'être capable d'agir d'une manière rationnelle sur leur comportement alimentaire et su niveau des différents leviers de toute activité humaine ayant un impact direct sur cette relation « nutrition et santé ». A l'heure où certains pays scandinaves imposent des taxes « sucres ajoutés » ou « graisses ajoutées » à leurs fabricants d'aliments pour financer les soins à des patients atteints de pathologies liées à l'alimentation (diabète, obésité, athérosclérose, etc...), notre pays est le théâtre d'une recrudescence exponentielle de ce type de problème sanitaire. Voilà pourquoi, l'éducation nutritionnelle devrait prendre toute sa place dans notre société pour préserver nos populations de ce fléau communément appelé « la malbouffe ». Se nourrir doit être un acte réfléchi et adapté à chaque individu, selon ses besoins et son état de santé. Le champ d'action des étudiants ayant acquis cette licence est assez large et concerne, la diététique-santé, les industries agro-alimentaires, la biotechnologie alimentaire et les industries pharmaceutiques et parapharmaceutiques.



**Débouchés de la formation:**

- Master en Nutrition et Santé
- Master en pharmacognosie et phytothérapie
- Master en microbiologie fondamentale et appliquée

**Le diplômé en Licence ANP peut opérer dans:**

- Les laboratoires hospitaliers, Laboratoires de contrôle de qualité agroalimentaire, Bio-industries (industrie pharmaceutique, industrie laitière...)



**Les modules de la spécialité**

- Physiologie des grandes fonctions
- Physiologie de la digestion
- Biochimie des aliments et régulation
- Diététique et composition des aliments
- Nutrition et Pathologies
- Techniques d'analyses biochimiques
- Gestion de la biosécurité des laboratoires
- Biologie Moléculaire et Génie Génétique

- Gestion de la qualité des aliments
- Toxicologie et Sécurité microbiologique des aliments
- Microbiologie alimentaire
- Génie biochimique
- Immunologie appliquée
- méthodologie de l'analyse sensorielle
- Parasitologie
- Aliments fonctionnels et nutraceutiques

**Mini projet**

**• Rapport de stage**

