Toxicologie alimentaire

Niveau d'étude
BAC +4

ECTS
2 crédits

Composante
Faculté des sciences

En bref

- Langue(s) d'enseignement: Français
- Ouvert aux étudiants en échange: Oui

Présentation

Compétences visées

Identifier les différents agents responsables de l'absence d'innocuité des aliments
Connaitre les principes généraux de toxicologie alimentaire : rappel de la physiologie gastro-intestinale et des mécanismes d'absorption.
Appréhender les grands groupes de toxiques alimentaires
Connaitre la législation et les controverses concernant l'utilisation d'additifs alimentaires et de conservateurs.

Infos pratiques

Lieu(x)

- Angers

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 19 décembre 2023