

# BACCALAURÉAT ÈS SCIENCES SPÉCIALISÉ EN SCIENCES DES ALIMENTS

- Les aliments que nous consommons sont essentiels au maintien de la santé des individus et des populations. Les étudiantes et les étudiants du Baccalauréat ès sciences spécialisé en sciences des aliments auront une connaissance approfondie des sciences qui sous-tendent la production, la consommation et le métabolisme des aliments, ainsi que leurs effets sur la santé, la prévention et la gestion des maladies.
- Ce programme met l'accent sur l'acquisition de connaissances sur les propriétés physico-chimiques et sensorielles des aliments ainsi que sur la microbiologie et la sécurité alimentaire, préparant les diplômées et les diplômés à des carrières dans le secteur agroalimentaire telles que les industries agroalimentaires, les entreprises, les centres de recherche en sciences alimentaires et les ministères gouvernementaux. Comme il s'agit de la seule formation en sciences des aliments offerte dans le contexte d'une faculté des sciences de la santé au Canada, cette formation permet de mettre l'accent sur l'effet des aliments sur la santé.
- Cette formation offre l'opportunité de participer activement à des projets d'apprentissage expérientiel. Plusieurs cours optionnels dans des domaines de pointe, ainsi que des possibilités de stages en recherche, institutions publiques, industriels, ou dans le cadre du régime coopératif, sont intégrés au curriculum.
- Le Baccalauréat ès sciences spécialisé en sciences des aliments est offert en français et en anglais.
- Pour faire carrière en diététique, consulter le site web français de la formation en diététique (<https://catalogue.uottawa.ca/fr/premier-cycle/bsc-specialise-nutrition-dietetique/#exigencesduprogrammetext>) pour plus de détails.

## Vision

L'innovation en nutrition et en alimentation est essentielle à la santé et au bien-être à l'échelle mondiale. Nos programmes visent à créer et à mobiliser des connaissances de pointe en matière d'alimentation et de nutrition pour favoriser des modes de vie sains.

## Mission

Former les chefs de file professionnels de demain en sciences des aliments et de la nutrition dans un environnement bilingue.

## Exigences du programme

Le régime d'enseignement coopératif est offert avec ce programme.

Le Régime d'immersion en français est offert dans le volet anglophone de ce programme.

La note de passage dans certains cours NUT est C+.

Les exigences de ce programme ont été modifiées. Les exigences antérieures peuvent être consultées dans les annuaires 2024-2025 (<http://catalogue.uottawa.ca/fr/archives/>).

### Cours obligatoires de niveau 1000

|          |                                                      |           |
|----------|------------------------------------------------------|-----------|
| ANP 1511 | Principes d'anatomie et de physiologie humaines I    | 3 crédits |
| ANP 1515 | Principes d'anatomie et de physiologie humaines II   | 3 crédits |
| BIO 1540 | Introduction à la biologie cellulaire et moléculaire | 3 crédits |
| CHM 1711 | Principes de chimie                                  | 3 crédits |
| CHM 1721 | Chimie organique I                                   | 3 crédits |
| NUT 1504 | Sciences des aliments I                              | 3 crédits |
| NUT 1524 | Sciences des aliments II                             | 3 crédits |
| NUT 1550 | Psychologie de l'alimentation                        | 3 crédits |
| NUT 1704 | Introduction à la nutrition                          | 3 crédits |

### Cours obligatoires de niveau 2000

|          |                                                                               |           |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| HSS 2781 | Analyse quantitative des données en sciences de la santé: variables continues | 3 crédits |
| NUT 2503 | Techniques de laboratoire en sciences des aliments                            | 3 crédits |
| NUT 2510 | Principes de gestion en nutrition                                             | 3 crédits |
| NUT 2704 | Introduction aux méthodes de recherche sur les aliments et la nutrition       | 3 crédits |
| NUT 2731 | Glucides alimentaires                                                         | 3 crédits |
| NUT 2733 | Biochimie nutritionnelle                                                      | 3 crédits |

### Cours obligatoires de niveau 3000

|          |                                            |           |
|----------|--------------------------------------------|-----------|
| NUT 3507 | Microbiologie alimentaire                  | 3 crédits |
| NUT 3530 | Micronutriments et composés phytochimiques | 3 crédits |
| NUT 3531 | Lipides alimentaires                       | 3 crédits |
| NUT 3532 | Protéines alimentaires                     | 3 crédits |
| NUT 3540 | Analyse des aliments                       | 3 crédits |
| NUT 3541 | Transformation des aliments                | 3 crédits |

### Cours obligatoires de niveau 4000

|                                                                    |                                                            |            |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------|
| NUT 4541                                                           | Biophysiques des produits alimentaires                     | 3 crédits  |
| NUT 4583                                                           | Sécurité sanitaire des aliments et affaires réglementaires | 3 crédits  |
| NUT 4584                                                           | Systèmes alimentaires mondiaux, sécurité et durabilité     | 3 crédits  |
| NUT 4585                                                           | Toxicologie des aliments                                   | 3 crédits  |
| 15 crédits de cours optionnels parmi la liste des cours optionnels |                                                            | 15 crédits |
| 30 crédits de cours au choix ou une mineure                        |                                                            | 30 crédits |

**Total :** 120 crédits

## Liste des cours optionnels

|          |                                                               |           |
|----------|---------------------------------------------------------------|-----------|
| ADM 1500 | Introduction à la gestion                                     | 3 crédits |
| AHL 1520 | Études sur l'alimentation : perspective des sciences humaines | 3 crédits |
| EMC 1500 | Développer un esprit entrepreneurial                          | 3 crédits |
| FRA 1710 | Analyse, écriture et argumentation I                          | 3 crédits |
| PSY 1501 | Introduction à la psychologie : fondements                    | 3 crédits |
| PSY 1502 | Introduction à la psychologie : applications                  | 3 crédits |
| ADM 2713 | La société entrepreneuriale                                   | 3 crédits |
| AHL 2540 | Étude transdisciplinaire de l'alimentation                    | 3 crédits |

*Vous consultez la version 2025-2026 du catalogue.*

|          |                                                                                   |           |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| HSS 2782 | Analyse quantitative des données en sciences de la santé: variables catégorielles | 3 crédits |
| NUT 2525 | Gestion des services alimentaires                                                 | 3 crédits |
| NUT 2701 | Nutrition à travers le cycle de la vie                                            | 3 crédits |
| NUT 2721 | Nutrition et métabolisme                                                          | 3 crédits |
| PHI 2796 | Bioéthique                                                                        | 3 crédits |
| SOC 2502 | Sociologie de l'alimentation                                                      | 3 crédits |
| ADM 3713 | Création d'une nouvelle entreprise                                                | 3 crédits |
| AHL 3700 | Créativité et innovation                                                          | 3 crédits |
| NUT 3506 | Alimentation des collectivités                                                    | 3 crédits |
| NUT 3509 | Méthodes de recherche appliquées en nutrition                                     | 3 crédits |
| NUT 3510 | Thème choisi en sciences des aliments                                             | 3 crédits |
| NUT 3705 | Introduction à la génomique nutritionnelle                                        | 3 crédits |
| NUT 4507 | Aliments, santé et nutraceutiques                                                 | 3 crédits |
| NUT 4530 | Nutrition, comportement et santé mentale                                          | 3 crédits |
| NUT 4532 | Alimentation, microbiote et santé intestinale                                     | 3 crédits |
| NUT 4542 | Projet de recherche                                                               | 3 crédits |
| NUT 4586 | Entreprises alimentaires, marketing et communication                              | 3 crédits |
| NUT 4642 | Projet de recherche avancé                                                        | 6 crédits |
| NUT 4643 | Stage en milieu industriel                                                        | 6 crédits |
| NUT 4644 | Développement de produits alimentaires                                            | 6 crédits |