



REPUBLIQUE FRANCAISE

U.F.R. DE PHARMACIE  
UNIVERSITE JOSEPH FOURIER - GRENOBLE I

# DIPLOME TECHNIQUE UNIVERSITAIRE ALIMENTATION NUTRITION

Vu les titres initiaux produits par Mademoiselle LEFEBVRE Marie-Claire, Hélène

Né(e) le 20 août 1972

à CAMBRAI (Nord)

Vu le procès-verbal d'examen dressé le 06 septembre 1994 par le jury du Diplôme Technique Universitaire constitué au sein de l'U.F.R. de Pharmacie - Université Joseph Fourier - Grenoble I.

Constatant que l'intéressé(e) a subi avec succès, dans les formes réglementaires, les épreuves du contrôle des connaissances et des aptitudes en vue de ce diplôme ;

**LE DIPLOME TECHNIQUE UNIVERSITAIRE ALIMENTATION NUTRITION**

est conféré à Mademoiselle LEFEBVRE Marie-Claire, Hélène

pour en jouir avec les droits et prérogatives qui y sont attachés par les lois, décrets et règlements.

Fait à GRENOBLE, le 22 juin 1995

Le Directeur de l'U.F.R. de Pharmacie

J. ROCHAT

Signature du titulaire

Le Président de l'Université Joseph Fourier

D. BLOCH



n° d'enregistrement : 381/16





**NATURE DES EPREUVES ET DU STAGE  
AUXQUELS A SATISFAIT LE TITULAIRE DE CE DIPLOME**

DESIGNATION	DATE DE VALIDATION	OBSERVATIONS
<p><b>MODULES EN TRONC COMMUN : 210 Heures</b></p> <p align="center"><b>Enseignement de Nutrition : 120 Heures</b></p> <p><i>* L'Aliment - 30 heures</i> Classification des aliments (groupes d'aliments, produits sucrés, boissons, aliments diététiques et de régime). Composition analytique.</p> <p><i>* Technologie alimentaire - 20 heures</i> Matières premières. Grande étape de la fabrication, techniques utilisables. Moyens de conservation des aliments. Emballages.</p> <p><i>* Hygiène alimentaire - 20 heures</i> Sécurité chimique et microbiologique dans l'industrie alimentaire. Pesticides et contaminants alimentaires.</p> <p><i>* Pathologie et Nutrition - 40 heures</i> Pathologies essentielles. Suppléments nutritionnels. Alimentation entérale, parentérale. Carences, malnutritions.</p> <p><i>* Législation alimentaire - 10 heures</i> (Lois générales et produits diététiques).</p> <p align="center"><b>Qualité et Sécurité Alimentaire : 90 Heures</b></p> <p><i>* Microbiologie générale - 15 heures</i></p> <p><i>* Analyse chimique et instrumentale - 75 heures</i> Méthode d'extraction, Techniques volumétriques, Méthodes spectrales et chromatographiques, Contrôle chimique et microbiologique des différents aliments et à différents niveaux : des matières premières, en cours de fabrication, des produits finis, de l'emballage.</p> <p align="center"><b>Rédaction d'un Mémoire : 60 Heures - Stage en Entreprise</b></p>	<p align="center">06 septembre 1994</p>	

Le Secrétaire Général de L'UNIVERSITE GRENOBLE I certifie exacte et arrête la présente liste comportant trois épreuves ou stages validés.

Fait à Grenoble, le 22 juin 1995

J.J. PELLEGRIN