**Chimie alimentaire** BT1 (30 h) .

1. ***Les éléments nutritionnels.***
   1. **L’eau**.
      1. Formule chimique.
      2. Besoins en eau.
   2. **Les minéraux.**
      1. Définition.
      2. Classification.
      3. Fonctions des minéraux dans le corps humain.
      4. Carence en quelques minéraux (Fer, Calcium, Phosphore, Magnésium, Iode, etc...).
   3. **Les vitamines.**
      1. Définition.
      2. Classification.
      3. Fonctions des vitamines dans le corps humain.
      4. Carence en quelques vitamines (A, D, E K, B, C).
   4. **Les Glucides.**
      1. Définition.
      2. Rôle des glucides dans le corps humain.
      3. Classification des glucides.
         * 1. Les monosaccharides (exemple).
           2. Les oligosaccharides (exemple).
           3. Les polysaccharides (exemple).
   5. **Les lipides.**
      1. Définition (Acide gras saturés et insaturés).
      2. Fonctions des lipides dans le corps humain.
      3. Classification des lipides.
2. Les lipides simples (exemple).
3. Les lipides complexes (exemple).
   * 1. L’hydrogénation des matières grasses.
     2. Le cholestérol.
     3. Les maladies liées a un excès de lipides dans l’organisme.
   1. **Les protéines.**
      1. Définition (Acides amines).
      2. Fonctions des protéines dans le corps humain.
      3. Dénaturation des protéines.
4. ***Besoins et dépenses énergétiques.***
   1. Diagramme circulaire montrant le pourcentage énergétique journalier apporté a partir des glucides lipides et protéines.
   2. Dépenses énergétiques et facteurs influençant les dépenses énergétiques.
5. ***Régimes alimentaires***
   1. Les groupes alimentaires.
   2. La pyramide alimentaire.
   3. Les apports nutritionnels conseillés ANC.
   4. La ration alimentaire.
   5. La répartition de la ration alimentaire sur toute la journée (Adulte, enfant).
   6. Description des repas alimentaire.
6. Importance de chaque repas.
7. Composition de chaque repas.