

HUM-120(b)

**Enjeux mondiaux: alimentation B**

Canto Alvarez Carlos, Stauber Maximilien

Cursus	Sem.	Type
Sciences humaines et sociales	BA2	Opt.

Langue d'enseignement	français / anglais
Coefficient	2
Session	Eté
Semestre	Printemps
Examen	Pendant le semestre
Charge	60h
Semaines	14
<b>Heures</b>	<b>2 hebdo</b>
Cours	2 hebdo
<b>Nombre de places</b>	<b>140</b>

**Remarque**

Merci de s'inscrire à un seul cours d'enjeux mondiaux

**Résumé**

Le cours présente les enjeux liés à l'alimentation: production durable, sécurité alimentaire, sécurité sanitaire et liens entre alimentation et santé. L'approche interdisciplinaire intègre les SHS et les sciences de l'ingénieur et initie au travail de groupe et à la méthodologie scientifique.

**Contenu**

- **Introduction aux enjeux mondiaux**

- **Introduction générale à l'enjeu de l'alimentation et de la nutrition:** Quels rôles joue l'alimentation dans le monde actuel? Quels sont les enjeux principaux aux niveaux nutritionnel, sanitaire, socio-culturel, économique et écologique)? En quoi sommes-nous tous concernés? Quel est l'état nutritionnel de la population mondiale?
- **Enjeux liés à la production durable:** Comment produire assez pour tous? Devons-nous changer nos habitudes alimentaires (p.ex. moins de viande)? Découvrir de nouveaux aliments (p.ex. insectes, aliments artificiels,...)? Développer de nouvelles méthodes de production (jardins urbains etc.)? Manger davantage 'local'? Quels rôles et quelles responsabilités pour l'industrie agro-alimentaire? Quels sont les enjeux liés à l'accès à l'eau dans le monde (accessibilité à l'eau, gestion des ressources, répartition)?
- **Enjeux liés à la sécurité alimentaire:** Comment garantir l'accès à l'alimentation pour tous? Quels sont les enjeux socio-politiques, économiques et logistiques? Existe-t-il des solutions technologiques?
- **Enjeux liés à la sécurité sanitaire des aliments:** Comment garantir la sécurité et le contrôle sanitaire des aliments? Comment anticiper et détecter le risque microbiologique et le risque chimique tout au long de la chaîne alimentaire? Quels sont les liens entre la qualité des aliments et les maladies survenant des décennies après leur consommation (ex : l'enjeu des labels Bio et du contrôle des OGM alimentaires)?
- **Enjeux liés à l'alimentation comme facteur de santé:** Comment trouver un équilibre entre goût et apport nutritionnel sain? Chaque individu possède-t-il des besoins nutritionnels spécifiques? Comment établir des recommandations nutritionnelles à l'échelle d'un pays et du monde, et à l'inverse quel est l'avenir de la nutrition personnalisée ? Quels sont les déterminants de nos choix alimentaires? Comment l'alimentation peut-elle prévenir les maladies métaboliques (ex: obésité, diabète) ou infectieuse (ex cholera)?

La capacité à participer au travail d'un groupe pluridisciplinaire sur un projet commun est une compétence essentielle pour tout ingénieur, architecte ou scientifique.

Les étudiants découvriront le processus de formation et de développement d'une équipe et apprendront à tirer parti des différences au sein du groupe. Ils auront également une introduction à la gestion de projet et aux bases de la création d'une présentation (orale et visuelle).

Chercher, trouver et gérer de l'information sont aussi des compétences essentielles. Les étudiants découvriront comment chercher efficacement de la littérature et des données, et comment citer correctement ces sources. Les posters peuvent être rédigés et présentés soit en français soit en anglais.

### Mots-clés

- Enjeux mondiaux
- Alimentation
- Santé
- Sécurité alimentaire
- Sécurité sanitaire des aliments
- Société
- Mode de vie
- Interdisciplinarité

### Compétences requises

#### Cours prérequis obligatoires

Aucun

#### Cours prérequis indicatifs

Aucun

#### Concepts importants à maîtriser

Aucun

### Acquis de formation

A la fin de ce cours l'étudiant doit être capable de:

- Définir le concept d'enjeu mondial et le décrire en se référant à plusieurs exemples
- Décrire les défis, les opportunités et les enjeux éthiques liés à l'approche scientifique et technique des enjeux mondiaux
- Prendre en considération les interactions entre sciences humaines et sociales et sciences de l'ingénieur dans les enjeux mondiaux
- Esquisser et envisager une (ou des) solution(s) à un problème lié aux enjeux mondiaux en tenant compte des dimensions environnementales, sociales, culturelles, politiques et/ou économiques appropriées
- Identifier les conséquences résultant des solutions trouvées
- Répondre aux questions liées aux enjeux mondiaux

### Compétences transversales

- Fixer des objectifs et concevoir un plan d'action pour les atteindre.
- Planifier des actions et les mener à bien de façon à faire un usage optimal du temps et des ressources à disposition.
- Dialoguer avec des professionnels d'autres disciplines.
- Identifier les différents rôles qui caractérisent les équipes performantes et tenir différents rôles dont un rôle de coordinateur.
- Mettre à disposition la documentation appropriée pour les réunions de groupe.

- Négocier (avec le groupe).
- Résoudre des conflits de façon productive pour la tâche et les personnes concernées.
- Accéder aux sources d'informations appropriées et les évaluer.
- Réaliser et présenter un poster.
- Faire une présentation orale.

### Méthode d'enseignement

- Cours ex-cathedra et travail de groupe
- Vidéos et exercices sur moodle

### Travail attendu

- Rapports d'avancements sur le projet et le poster.

### Méthode d'évaluation

Contrôle continu

Réaliser et présenter le poster en groupe.

### Encadrement

Office hours	Non
Assistants	Oui
Forum électronique	Oui

### Ressources

#### Bibliographie

Une bibliographie détaillée sera disponible sur le site du cours dans moodle

#### Ressources en bibliothèque

- [Enjeux mondiaux : ressources documentaires / Bibliothèque EPFL](#)

#### Références suggérées par la bibliothèque

- 
- 

#### Liens Moodle

- <http://moodle.epfl.ch/enrol/index.php?id=14424>