



## Eau et aliments



## Présentation

### Description

Cette U.E initie les étudiants aux enjeux associés aux différents usages de l'eau et aux rejets liquides ainsi qu'à la méthodologie à mettre en œuvre pour identifier les points critiques associés.

- Connaître les réglementations en fonction des différents usages de l'eau.
- Identifier les substances pouvant présenter des risques pour la santé du consommateur
- Connaître les méthodes d'investigations en cas d'alerte sanitaire associées à la qualité de l'eau et la gestion qui en est faite
- Connaître les contraintes, la démarche, et les solutions associées à la gestion des eaux usées des industries agroalimentaires

### Objectifs

PROGRAMME :

- Qualité des eaux et différents usages en secteur agroalimentaire - 3hCM
- Réglementation des eaux destinées à être au contact des aliments - 4hCM / 3hTD
- Les eaux minérales naturelles en bouteille et usage sur sites - 3hCM / 2hTD
- Gestion des situations d'alerte sanitaire et de dépassement des limites de qualité 10hCM - 10hTD
- Caractéristiques des eaux usées des industries agroalimentaires (IAA) - 2hCM
- Contraintes et réglementation associées aux eaux usées des IAA - 2hCM
- Démarche et principaux procédés de traitement des eaux usées des IAA - 6hCM / 5hTD

### Informations complémentaires

Responsable de l'UE :

Frédérique Courant : frederique.courant@umontpellier.fr