

Fiche récapitulative

AGR102 | Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments



26

Total d'heures d'enseignement



3

Crédits ECTS



Date non définie

Début des cours prévu

Programme

Nutrition (4h)

L'appareil digestif. Besoins nutritionnels et apports recommandés (RNJ, AJR et ANC). Méthodes d'analyse nutritionnelle. Transformation des aliments et qualité nutritionnelle (Index glycémique, facteurs anti-nutritionnels, traitements thermiques). L'équilibre alimentaire (PNNS, populations spécifiques, allergies et intolérances, étiquetage nutritionnel)

Oxydation des matières grasses dans les aliments (4h)

Différentes phases d'oxydation et produits formés. Méthodes d'évaluation. Réactivité des radicaux libres. Catalyseurs enzymatiques et non enzymatiques. Antioxydants. Thermodégradation des huiles de friture.

Brunissement (Réactions de Maillard et brunissement enzymatique) (5h)

Différentes phases et produits formés. Evaluation du brunissement. Conséquences technologiques et sensorielles. Exemples sur produits alimentaires. Différents paramètres du brunissement enzymatique, composés phénoliques et enzymes impliqués.

Réactivité des quinones. Moyens de contrôle.

Introduction à l'analyse sensorielle (2h)

Mise en oeuvre d'une analyse sensorielle. Les tests consommateurs. Les profils, la cartographie des préférences.

Exercices dirigés (15h)

Mise en application des cours. Problèmes concrets d'analyse des conditions de conservation et des solutions envisageables face aux dégradations.

Utilisation de supports en langue anglaise pour certains de ces exercices.

Objectifs : aptitudes et compétences

Objectifs :

Faire acquérir les connaissances sur les réactions de dégradations subies par les aliments au cours de la fabrication ou de la conservation afin d'être en mesure de proposer des solutions pertinentes de conservation des denrées alimentaires.

Compétences :

A l'issue de l'enseignement vous saurez distinguer les sources de dégradation des qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments et serez capable de proposer des voies d'amélioration (formulation, procédé) pour l'amélioration de ces qualités.

Prérequis

Bac +2 dans les domaines des sciences du vivant ou de la chimie. L'UE BCA105 est un prérequis pour suivre cette UE mais il est possible de suivre les deux UE en parallèle.

Délais d'accès

Le délai d'accès à la formation correspond à la durée entre votre inscription et la date du premier cours de votre formation.

- UE du 1er semestre et UE annuelle : inscription entre mai et octobre
- UE du 2e semestre : inscription de mai jusqu'à mi-mars

Exemple : Je m'inscris le 21 juin à FPG003 (Projet personnel et professionnel : auto-orientation pédagogique). Le premier cours a lieu le 21 octobre. Le délai d'accès est donc de 4 mois.

Modalités

Modalités pédagogiques :

Pédagogie qui combine apports académiques, études de cas basées sur des pratiques professionnelles et expérience des élèves. Équipe pédagogique constituée pour partie de professionnels. Un espace numérique de formation (ENF) est utilisé tout au long du cursus.

Modalités de validation :

Un devoir maison à rendre à mi-parcours ainsi qu'un examen final permettant d'évaluer les compétences acquises.

Tarif

Plusieurs dispositifs de financement sont possibles en fonction de votre statut et peuvent financer jusqu'à 100% de votre formation.

Salarié : Faites financer votre formation par votre employeur

Demandeur d'emploi : Faites financer votre formation par Pôle emploi

Votre formation est éligible au CPF ? Financez-la avec votre CPF

Si aucun dispositif de financement ne peut être mobilisé, nous proposons à l'élève une prise en charge partielle de la Région Nouvelle-Aquitaine avec un reste à charge. Ce reste à charge correspond au tarif réduit et est à destination des salariés ou demandeurs d'emploi.

Pour plus de renseignements, consultez la page Financer mon projet formationopen_in_new ou contactez nos conseillers pour vous accompagner pas à pas dans vos démarches.

Cette unité d'enseignement n'est valorisable que dans cette certification.

Avis des auditeurs

Les dernières réponses à l'enquête d'appréciation de cet enseignement :

↓ Fiche synthétique au format PDF

Taux de réussite

Les dernières informations concernant le taux de réussite des unités d'enseignement composant les diplômes

↓ Taux de réussite