

## Aliments et formulation

Aliments et formulation

BCA105

### Planning

| Période   | Modalité                               |
|---|--|
| Information Indisponible - Information Indisponible | Formation ouverte et à distance (FOAD) |

## CONDITIONS D'ACCES / PRÉREQUIS

Avoir un niveau bac + 2 en biologie, biochimie ou chimie (titre RNCP 5 du Cnam, BTS, BUT...).

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

L'objectif de cet enseignement est d'apporter de solides connaissances concernant les constituants des aliments et leurs propriétés fonctionnelles et organoleptiques. L'accent est mis sur les interactions entre constituants au cours des procédés de transformation permettant d'apporter des compétences en formulation alimentaire. Ces connaissances seront acquises au travers d'un maximum d'exemples illustrant les concepts et les pratiques de la formulation dans les agro-industries.

## COMPÉTENCES VISÉES

Utiliser les propriétés technofonctionnelles des macroconstituants des matières premières agricoles pour formuler, améliorer les propriétés nutritionnelles, fonctionnelles et organoleptiques d'un aliment. Utiliser à bon escient les additifs et auxiliaires technologiques.

## Contenu de la formation

### Les composants majeurs des matières premières

D'une manière générale pour chaque classe seront passées en revue les relations structure-propriétés fonctionnelles ou structure-activité, les méthodes de dosage et les enzymes de dégradation. L'enzymologie (Propriétés, rôles et utilisations des enzymes) est traitée dans chaque chapitre et sous forme d'exercices dirigés.

- **Rappels de notions d'enzymologie**
- **Protéines, Glucides, lipides** : Rappels sur la structure, méthodes d'études et propriétés fonctionnelles
- **Les pigments**

- **Formulation et plans de mélange en agro-industries**
- **Les additifs , auxiliaires technologiques** ( aspects législatifs, mode d'action, utilisation en formulation)
- **Introduction à la rhéologie**

**Modalités de validation et d’évaluation**

**Contrôle continu:** Contrôle de connaissances et de savoirs qui se déroule tout le long du temps de l'enseignement

**Examen final:** Examen final portant sur l'ensemble des connaissances et des savoirs de l'enseignement

**Accompagnement et suivi:**

Prise en charge des auditeurs inscrits à une unité d’enseignement, depuis l’inscription jusqu’au déroulement effectif de la formation.

**Parcours**

**Cette UE est constitutive des diplômes suivants:**

[{"code":"DIE6601A","code\_suivi":383,"date\_debut\_validite":"2022-09-01","date\_fin\_validite":"9999-08-31","date\_limite\_utilisation":"9999-08-31","affichable":true}, {"code":"LG04001A","code\_suivi":253,"date\_debut\_validite":"2025-09-01","date\_fin\_validite":"9999-08-31","date\_limite\_utilisation":"9999-08-31","affichable":true}, {"code":"CYC8000A","code\_suivi":214,"date\_debut\_validite":"2025-09-01","date\_fin\_validite":"9999-08-31","date\_limite\_utilisation":"9999-08-31","affichable":true}]

**ECTS: 6**

| Volume Horaire indicatif | Financement individuel hors tiers financeur et CPF | Tarif de référence (Employeur) |
|--------------------------|--|--------------------------------|
| 45 heures                | 450.00   | 900.00                         |

**Infos Pratiques**

| Durée indicative | Modalité                               | Période          | Date de début des cours  | Date de fin des cours    |
|------------------|--|------------------|--------------------------|--------------------------|
| 45 heures        | Formation ouverte et à distance (FOAD) | Premier semestre | Information Indisponible | Information Indisponible |

Dernière mise à jour: 10/12/2025 09:02:33