

## Comprendre la nutrition pour valoriser vos gammes et innover

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

S'initier à la nutrition

Identifier des outils de valorisation ou de développement de ses produits

### PUBLIC

Non initiés à la nutrition,  
Equipes R&D,  
Qualité et marketing

### PRÉREQUIS

Aucun

### Les bases de la nutrition

Biochimie des macronutriments (protéines et valeur biologique, lipides et acides gras essentiels - omégas 3 et 6, glucides et index glycémique - fibres)

Micronutriments : vitamines et minéraux

Physiologie de la nutrition : digestion et biodisponibilité

Besoins nutritionnels : définition des ANC et des AJR / VNR

Principes et recommandations nutritionnels

### Les bases de la réglementation nutritionnelle : identification des textes de référence de l'étiquetage nutritionnel et des allégations

### Les bases du diagnostic nutritionnel pour valoriser et développer de nouveaux produits

Les différentes stratégies d'innovation nutritionnelle

Les bases de la méthodologie du diagnostic nutritionnel



### TARIF INTER-ENTREPRISES

550€ Net de TVA\*

### DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières

7h

Technopole Alimentec

*Nous consulter*

\* TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.

### LES +

Illustration par des exemples produits

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Disposer de connaissance de base en nutrition pour comprendre les enjeux nutritionnels et la réglementation nutritionnelle

### MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation transmise au stagiaire  
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mises en situation  
\* Séances de travail d'application des connaissances (en cours de formation)

\* Supports écrits d'exercices, documents «trame»

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation  
- En cours : Evaluation des exercices appliqués  
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur