

MOOC ProtéiNNOV : Protéines végétales et Innovation

Público objetivo

Etudiants français
Etudiants étrangers
Formation continue

Requisitos

Ce cours est conçu pour être ouvert à tous : étudiants en biochimie, nutrition ou en école d'ingénieurs en agroalimentaire, professionnels de l'agroalimentaire, ou toute personne intéressée par les nouveaux aliments.

Un socle minimum en sciences de la vie est nécessaire pour suivre pleinement l'ensemble du cours et répondre aux évaluations.

Idiomas de enseñanza

Français

Información práctica

Durée de la formation : 5 semaines

Formation : A distance, 3-4h de travail par semaine

La prise de conscience d'une raréfaction des ressources en protéines animales dans les décennies à venir et la nécessité de produire plus durablement ces ressources alimentaires nous conduit à repenser aux autres sources de protéines, notamment les protéines d'origine végétale. Parmi les sources de protéines végétales, la plus employée comme substitut des protéines animales est le soja, mais le soja n'est pas la seule source de protéines végétales. Il est donc opportun de faire le point sur les autres sources de protéines végétales et sur leur utilisation. Le développement de nouveaux produits alimentaires riches en protéines végétales passe par la connaissance des atouts tant technologiques que nutritionnels de ces ingrédients, mais aussi des freins à leur introduction dans le régime alimentaire des européens.

Le MOOC que nous proposons est donc ciblé sur les protéines végétales et sur leur utilisation dans l'alimentation humaine. Le cours a pour but d'apporter des connaissances dans quatre domaines ciblés sur l'utilisation des protéines végétales pour l'innovation de produits alimentaires : Agronomie, Nutrition, Technologie alimentaire et Innovation produits.

Programme

Semaine 1 : Agronomie - Protéines pour tous les hommes

Semaine 2 : Nutrition - Protéines essentielles

Semaine 3 : Technologie - Propriétés et fonctionnalités

Semaine 4 : Innovation - Nouveaux produits déjà dans vos assiettes

Semaines 5 : Dossier Soja

Competencias

Etre capable de mobiliser les connaissances sur les cultures protéagineuses et leurs usages dans l'alimentation

Colaboración



Pour plus d'information

<https://www.fun-mooc.fr/courses/course-v1:agrosupdijon+99001+session03/about>

Contacto

Samuel LUBBERS

samuel.lubbers@agrosupdijon.fr