Mestral

Publics cibles
Formation continue

Pré-requis
- Maîtriser les bases du génie des procédés (opérations de transfert) et des sciences des aliments (constituants majeurs)
- Pour chaque module un test d'auto-positionnement (QCM avec réponses fournies) est proposé afin de préciser ces pré-requis

Langues d'enseignement
Français

Renseignements pratiques
Durée de la formation : 150 heures

Programme
Sciences des aliments et génie des procédés.
Transformation et structure de la matière.
Méthodes instrumentales d'analyse de la matière et de mesures en ligne d'équipement
Modélisation de transformations par différents formalismes mathématiques (équations différentielles, probabilistes…)

Le cœur de chaque module est le simulateur d'un procédé ou d'une transformation. Il est environné de volets dédiés aux produits, aux procédés et aux phénomènes ainsi qu'aux équations qui les représentent. Il propose également des exercices d'entrainement qui sont en quelque sorte des TP virtuels, ainsi que des tests d'évaluation des connaissances. L'étudiant peut y naviguer simplement grâce à des cartes conceptuelles et des fiches de connaissances, qui sont liées entre elles par des liens hypertexte, au sein d'un livre de connaissances.

Compétences visées
- Acquérir des connaissances sur les mécanismes régissant les transformations des produits alimentaires et comprendre la mise en œuvre des procédés
- Etre capable de proposer des réglages de procédé et des formulations pour concevoir un aliment aux propriétés visées

Pour plus d'information
https://lms.agreenium.fr/course/index.php?categoryid=27