



MODULE DE FORMATION CONTINUE

PRODUITS LAITIERS : QUALITE NUTRITIONNELLE ET IMPACTS SUR LA SANTE

MIP 17-18 – M3

Objectifs pédagogiques

Comprendre les enjeux des produits laitiers en matière de santé
Connaitre l'impact des procédés sur la qualité des produits laitiers

Public cible et pré-requis

Cadres et techniciens des industries laitières.
Minimum : niveau Bac + 2.

Dates et durée de la formation

Le module est d'une durée de 24h du 09/10/2017 au 12/10/2017

Lieu

AgroSup Dijon

Contenu

- Qualité nutritionnelle des produits laitiers et leur contribution à l'équilibre alimentaire.
- Impact des procédés sur la qualité nutritionnelle des produits laitiers.
- Réglementation Inco et réglementation relative aux allégations nutritionnelles.
- Analyse bénéfiques/risques santé des produits laitiers.

Moyens pédagogiques et animation

Le module est conçu et animé par : Mme Hélène Poirier, enseignant-chercheur à AgroSup Dijon
Modalités pédagogiques : cours, études de cas

Evaluation

Oral par groupe

Tarif

850€ (non assujetti à la TVA)