

MOOC ProtéiNNOV : Protéines végétales et Innovation

Prospects

Etudiants français
Etudiants étrangers
Formation continue

Pré-requis

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.

Teaching languages

Français

Useful information

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

Compétences visées

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

Research partnership



Pour plus d'information

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

Contact

Samuel LUBBERS

samuel.lubbers@agrosupdijon.fr