ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION

L'Intelligence Artificielle au service de la R&D Agroalimentaire

DUREE : 6,50 h		**PUBLIC** Ingénieur R&D ou Innovation, amené à prendre en charge des projets de développement de nouveaux produits
	E-learning	**PRE-REQUIS** Niveau Ingénieur Agroalimentaire avec une connaissance globale en Science des Aliments

OBJECTIFS DE FORMATION

- Comprendre ce qu'est l'Intelligence Artificielle et plus spécifiquement l'Intelligence artificielle générative et ses limites.
- Découvrir différents types d'outils généralistes ou plus spécialisés pour les différentes missions en R&D Agroalimentaire.
- Mettre en pratique certains outils.

DESCRIPTION & CONTENU

1- Introduction à l'Intelligence Artificielle

- Définitions
- Fonctionnement
- Applications en R&D
- Limites

2- Le prompting

- Méthodologie
- Phases de la R&D et prompts associés

3- Recherche documentaire et Veille

- Recherche documentaire : définitions et phases
- LLM (Large language modèle) et système de type RAG (Retrivial Augmented Generation)
- Focus fonctionnements outils de recherches spécifiques avec IAG et recherche approfondie

4- Les agents d'intelligence artificielle

- Définition
- Fonctionnement : mécanisme API et RAG
- Activité : automatisation veille actualité
- Gouvernance et point de vigilance

5- Transformation de l'innovation alimentaire avec L'IA

- Consommateurs augmentés
- Formulation assistée
- Analyse de données
- Données en R&D Alimentaire
- Industrialisation et jumeaux numériques

6- Bonnes pratiques IA et R&D

- IA Act et R&D alimentaire
- Les piliers de la pratique de l'IAG
- Diagnostique de ses usagers
- Construction boite à outils

Afin de personnaliser d'avantage la formation et de répondre plus précisément à vos questions spécifiques nous vous proposons en option une heure de coaching / questions-réponses avec notre consultante-formatrice experte au tarif de 130 €. N'hésitez pas à nous consulter.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation asynchrone, à suivre en autonomie, avec des activités interactives, quiz, mises en situation, utilisation d'outils numériques et ressources à compléter et conserver

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Evaluation formative à la fin de chaque module sous forme de quiz, permettant aux participants de mesurer leur compréhension des concepts abordés et d'identifier les domaines nécessitant une attention particulière.

Certificat de réalisation précisant les acquis de la formation, qui sera délivré à chaque participant ayant complété avec succès l'ensemble des modules, reconnaissance officielle des compétences acquises.

FORMATEURS

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.
Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr