

PROGRAMME DE FORMATION

Améliorer la qualité nutritionnelle de ses produits : Nutri-Score, étiquetage nutritionnel, ...

DUREE : 7,00 h		PUBLIC Personne en lien avec l'élaboration d'un produit Qualité, R&D et marketing
	Présentiel	PRE-REQUIS Aucun

Connaitre les leviers d'amélioration de la qualité nutritionnelle de son produit.

OBJECTIFS DE FORMATION

- Comprendre les enjeux et spécificités des différents étiquetages nutritionnels
- Maîtriser les différents calculs pour la mise en forme: INCO, Nutri-Score, NOVA : indice de transformation d'un produit alimentaire
- Connaître les atouts et faiblesses nutritionnelles de ses produits.

DESCRIPTION & CONTENU

Les bases de la nutrition

- L'équilibre alimentaire
- Les nutriments et leurs rôles : lipides, glucides, protéines

Etiquetage nutritionnel INCO

- Les règles de présentation
- Etablissement des valeurs nutritionnelles, arrondis et tolérance
- Calcul des valeurs nutritionnelles moyennes

Nutri-Score

- Enjeux et limites
- Cahiers des charges: taille, couleur...
- Calcul du score

NOVA : indice de transformation d'un produit alimentaire

- Présentation et origine
- Appuis scientifique
- Classification des produits alimentaires

Etude des produits des stagiaires et de leurs éventuels axes d'amélioration nutritionnelles.

Pour aller plus loin: étiquetage nutritionnel et consommateurs, les applications mobiles les plus utilisées, leurs sources, le score.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Apport théorique et exercices pratiques liés aux différents points abordés (Etiquetage nutritionnel INCO, Nutri-Score, NOVA)

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire.

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 :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr