



Matières grasses :

Bien les utiliser pour des produits de meilleure qualité

Comment choisir ou remplacer un corps gras

Le 9 novembre 2023 à Avignon - 7h

Nouveau



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé

Toute personne concernée par le développement de produits alimentaires

Prérequis

Expérience dans le développement de produits alimentaires

Intervenante et contact pédagogique



Caroline Rouveyrol
Experte R&D,
Nutrition &
Information du consommateur

caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Faire un choix éclairé de corps gras par la connaissance des propriétés des différents corps gras
- Appréhender la naturalité des différents corps gras au regard de leurs origines et leurs impacts santé
- Maîtriser la qualité du produit fini en lien avec l'altération des matières grasses



Contexte

- Les corps gras ou Matières grasses font partie des principales matières premières alimentaires. Elles sont le plus souvent classées au regard de leur origine végétale (huiles de tournesol, colza, soja, palme...) ou animale (beurre, crème...) ou encore de leur propriétés (physiques, chimiques, nutritionnelles...) très différentes. La crise ukrainienne a montré combien il était important de savoir remplacer un corps gras par un autre, pouvant aussi faire l'affaire, au moins momentanément. Cette formation propose de mieux faire connaître les différentes matières grasses pour mieux les utiliser.



Programme

9h00 à 12h30

- 1) Définitions et Propriétés générales des différents corps gras (classifications, sources)
- 2) Compositions des corps gras
 - Triglycérides et acides gras
 - Composés mineurs
- 3) Propriétés et conséquences sur le choix de corps gras
- 4) Procédés d'obtentions et de transformation des corps gras
 - Huiles vierges et raffinées : avantages / inconvénients
 - Fractionnement, Hydrogénation, Interesterification
 - Caractérisation des différents corps gras

14h00 à 17h30

- 5) Lipides et conséquences Nutrition-Santé
 - Propriétés physiologiques
 - Consommations et Recommandations
 - Communication : Règlementation Etiquetage et Allégations
- 6) Formuler un produit avec des matières grasses (ex : mayonnaise)
 - Emulsion (définition, typologie...)
 - Texturation et Stabilité
- 7) Altérations des corps gras : Contrôler et Maîtriser la qualité des produits finis

**Nouveau****Matières grasses :****Bien les utiliser pour des produits de meilleure qualité****Formation : Comment choisir ou remplacer un corps gras****Le 9 novembre 2023 à Avignon - (7h)****Contact Administratif**

Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@
foodinpaca.com

**Moyens pédagogiques et techniques**

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- **Lors des formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.

**Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction**

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émergence
- Attestation de formation

**€ Tarifs** Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)**Adhérent 2023 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)****Non adhérent 2023 : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)****Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris****Inscription en ligne : [cliquez ici](#) Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation****Conditions d'annulation :**

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 26/10/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire SUD.

Le CRITT Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation

CrittAGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le
numéro 93840083884
Cet enregistrement
ne vaut pas agrément
de l'Etat

N° de Certificat
Qualiopi : FR060037-2

Mis à jour : le
17/08/2023