

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## NUT 001

### ATELIER TECHNIQUE - VALORISER VOS PRODUITS PAR LE DIAGNOSTIC NUTRITIONNEL

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Savoir réaliser le diagnostic nutritionnel de ses produits
- Savoir identifier les atouts et les points de progrès de ses produits sur le plan nutritionnel
- Identifier les pistes de valorisation nutritionnelle : communication, optimisation de formule
- Savoir communiquer sur les atouts de ses produits, dans le respect de la réglementation

#### PROGRAMME

- Les bases de la nutrition
- La démarche de diagnostic nutritionnel
  - Définition de la composition nutritionnelle du produit par calcul et/ou par analyse
  - Prise en compte de l'impact des procédés sur la composition nutritionnelle
  - Indicateurs de la qualité nutritionnelle
  - Positionnement nutritionnel du produit : atouts et marge de progrès au regard des indicateurs de qualité nutritionnelle.
- Valoriser la qualité nutritionnelle de ses produits :
  - Communiquer sur les atouts nutritionnels : les allégations nutritionnelles et de santé
  - Optimiser la formulation du produit : démonstration de l'optimisation de formulation à l'aide d'un tableur
- La cadre réglementaire des allégations nutritionnelles et de santé.

**298 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 1 jour**  
(7 heures)



#### PRÉ-REQUIS

Notions de base  
sur la nutrition

#### PUBLIC VISÉ

Responsable marketing,  
responsable R&D,  
responsable qualité

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Françoise RÉGINA**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**  
Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser  
votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

#### Les + PARM

Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques par une démonstration de la formulation d'un produits à l'aide d'un logiciel spécialisé

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique