

INITIATION A LA BIOCHIMIE POUR SALARIES DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

REF. FO BIOC INI - 2 jours (14 heures)

OBJECTIFS : *Maîtriser les notions de bases de la biochimie et des phénomènes biochimiques susceptibles d'intervenir dans l'industrie agro-alimentaire et ses procédés industriels : biotechnologies, fermentations, enzymologie, génétique, ...*

Sessions en 2024
à Paris :
11-12 mars

Inter/Intra

Public :
Techniciens et ingénieurs n'ayant pas de formation particulière dans cette branche ou soucieux de remettre à jours ces notions.
Toute personne travaillant en relation avec l'industrie agro-alimentaire

Prix :
800 € H.T.

Déjeuners :
Offerts

PROGRAMME

◆ **Les fondements chimiques de la vie**

◆ **De la biologie à la biochimie** :

Les différents types de cellules : Procaryotes, Eucaryotes
Cellules végétales et animales

◆ **L'eau, molécule et milieu indispensable à la vie** : Sa chimie et sa physico-chimie, rôles en biochimie

◆ **De la chimie organique à la biochimie** : notions indispensables à la compréhension de la biochimie

Chimie organique fonctionnelle appliquée à la biochimie

Réactions, réactivité chimique dans les cycles biologiques

◆ **Des molécules aux familles de biomolécules**

◆ **Des acides aminés aux peptides et protéines**

Structures, propriétés et rôles des peptides et protéines

Des protéines chevilles ouvrières et catalyseurs de la vie : les enzymes

Structures, propriétés, diversité, familles et rôles des enzymes

◆ **Les sucres ou glucides**

Structures, propriétés, diversité, familles et rôles de glucides

◆ **Des acides gras aux lipides**

Structures, propriétés, diversité, familles et rôles des lipides

Rôle barrière particulier des lipides : les membranes

◆ **Initiation aux grands cycles métaboliques biochimiques**

ATOMER

Formation Continue - N° d'organisme de formation : 11 95 06 332 95
Tél : **+33 (0)6 52 34 17 63** / 09 63 21 44 25 - E-mail : contact@atomer.fr
13, rue de la Coque F-95410 GROSLAY