

FICHE MODULE

TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE LES OPERATIONS UNITAIRES



OBJECTIFS

Connaître les principes de fonctionnement des opérations de transformation alimentaire.

Acquisition des connaissances de bases dans les domaines de la conservation et transformation des aliments.

Reconnaître les paramètres sur lesquels on peut jouer pour optimiser une opération unitaire de transformation alimentaire.

CONTENU

Apport théorique simplifié pour expliquer les réactions physico chimiques qui sont impliquées dans la préparation des aliments.

Les opérations unitaires les plus courantes sont présentées.

PUBLIC

Toute personne qui débute son métier dans la transformation des aliments. Professionnels qui souhaitent élaborer de nouvelles recettes ou mettre en œuvre de nouveaux processus.

THEMES ABORDES

- Théorie sur les principes de la pasteurisation
- Principe de la fermentation
- Utilisation de l'eau dans les procédés de fabrication
- L'Aw ou les O.U. de déshydratation
- La conservation par le froid
- Les O.U. de séparation
- Les Additifs alimentaires
- Emballage-packaging

La conduite d'une ligne de conditionnement, le carton ondulé, initiation aux emballages plastiques, comment rédiger le cahier des charge fonctionnel d'un emballage L'étiquetage

METHODE PEDAGOGIQUE

Chaque participant liste les opérations unitaires de son métier, pour chacun identifie la difficulté s'il y en a ainsi que le risque alimentaire associé.

Les apports théoriques seront illustrés avec des exemples existant dans l'industrie alimentaire ou amenés par l'expérience des participants.

Le support de cours power point, sera remis aux stagiaires au format PDF.

DUREE : 8 :00

EVALUATION : Quiz

Nb de stagiaires : 4 à 10

MODALITES : inter ou intra entreprise