

Conservation des produits céréaliers et détermination de la DDM

Objectifs pédagogiques		Public et prérequis
<p>Connaître les points clés de la maîtrise de la conservation des produits céréaliers</p>	<p>Public : artisans, personnel des services de production, qualité et R&D, ...</p>	<p>Intervenant Ingénieur expert du CTCPA</p>
Programme		
<p>1 - Les altérations alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les altérations physiques ✓ Les altérations chimiques ✓ Les altérations microbiologiques <p>2 - Le rôle des matières premières et de la formulation sur la conservation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les matières grasses ✓ L'humidité, l'Aw <p>3 – L'impact des paramètres de process sur la conservation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le mélange ✓ La cuisson 	<p>4 – L'emballage</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les principaux films alimentaires ✓ L'emballage en atmosphère modifiée <p>5- Comment déterminer sa DDM</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les points clefs de maîtrise ✓ Les étapes permettant de définir sa DDM ✓ Comment mettre en place d'un suivi de vieillissement 	
Méthode		Déroulement
<p>Pédagogie active et participative, Echanges d'expériences et discussions, Exposés, diaporamas, film, Evaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires. Evaluation des connaissances des stagiaires par QCM ou étude de cas. Délivrance d'une attestation de formation.</p>	<p>1 jour / 7 heures</p> <p>Dates et lieux :</p> <p>Avignon, le 9 juin 2021 Nantes, le 23 septembre 2021 Paris, le 18 novembre 2021</p> <p><i>Tarif demandeur d'emploi sur devis</i></p>	

N° délivrance existence : 1175 27 67 175

Contact : Sandra PAVAGEAU

Tél : 02 40 16 11 84

E-mail : contact.formation@ctcpa.org