Programme de Formation

Capsulage : les traitements thermiques et les bases de la microbiologie (réf : TP042)

Organisation

Durée : 10 heures et 30 minutes

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Conservateurs (PME et TPE), ingénieurs et techniciens des services R et D, qualité et production en IAA.

Objectifs pédagogiques

- Connaître les principaux microorganismes d'intérêt dans les aliments et les conséquences de leur développement dans les aliments et sur la santé humaine.
- Comprendre les rôles et principes du traitement thermique.
- Réaliser les réglages inhérents au démarrage en production et au changement de format sur une capsuleuse.
- Contrôler la fonction bouchage (sécurité de vissage/niveau de vide)

Description

Cette formation permet d'acquérir les fondamentaux de la microbiologie alimentaire et du traitement thermique, tout en développant les compétences pratiques nécessaires à la maîtrise du capsulage.

Les participants découvrent les principaux microorganismes d'intérêt, les principes de stérilisation et de pasteurisation ainsi que les équipements associés.

Ils apprennent également à réaliser les réglages d'une capsuleuse, notamment lors d'un démarrage ou d'un changement de format, à effectuer les contrôles et corrections nécessaires et à assurer la maintenance préventive.

Contenu:

BASES DE LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

- Les familles de microorganismes rencontrés en agroalimentaire : bactéries, levures et moisissures.
- Les TIAC (Toxi-infections alimentaires collectives).
- Germes pathogènes vs germes d'altération : facteurs de multiplication et conditions limites de croissance.
- Panorama des techniques de conservation.

RÔLES ET PRINCIPES DU TRAITEMENT THERMIQUE

- La destruction des microorganismes par la chaleur : stérilisation, pasteurisation et notion de thermorésistance.

- Analyses des risques microbiologiques et méthode pour fixer le niveau de traitement adapté au produit, emballage et équipement.
- La maîtrise et la validation du barème au niveau industriel : bonnes pratiques de fabrication avant, pendant et après le traitement thermique.

LES ÉQUIPEMENTS DE STÉRILISATION ET DE PASTEURISATION

- Panorama des équipements de stérilisation, pasteurisation et leurs caractéristiques.
- Principe de fonctionnement et instrumentation des équipements.
- Aspects sécurité : réglementation, maîtrise des risques liés à la pression et la température.

CAPSULAGE EN PRATIQUE

- Les réglages d'une capsuleuse pour une première utilisation.
- Les réglages lors d'un changement de format.
- Les contrôles journaliers.
- Les corrections.
- La maintenance préventive et les pièces de rechange conseillées.

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis.

Modalités pédagogiques

La formation s'appuie sur l'alternance de sessions théoriques et de mises en situations pratiques réalisées avec le matériel de la Halle technologique.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr