Programme de Formation

Sertissage : les traitements thermiques et les bases de la microbiologie (réf : TP041)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Conservateurs (TPE et PME), ingénieurs et techniciens des services R et D, qualité et productions 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
- Reconnaitre les grandes lignes des process de fabrication des emballages métalliques
- Appliquer des réglages (réglages machine, tarage pied de compression, hauteur machine, mandrin, molette)
- Réaliser les contrôles de sertissage et les actions correctives en cas de dérive dimensionnelle

Description

Cette formation de deux jours permet d'acquérir les connaissances essentielles en microbiologie alimentaire et en traitement thermique, afin de mieux maîtriser les risques liés à la conservation des aliments.

Elle aborde les principes de fabrication des emballages métalliques et le fonctionnement d'une sertisseuse.

La seconde journée de formation, résolument pratique, est consacrée aux réglages des équipements, au contrôle de la qualité du sertissage et à la mise en œuvre d'actions correctives en cas de dérive.

Des mises en situation réalisées au sein de la halle technologique permettent d'appliquer directement les compétences acquises sur du matériel professionnel.

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.

SERTISSAGE EN PRATIQUE

- Principaux processus de fabrication des emballages métalliques et les différents éléments constitutifs d'une boite
- Cinématique d'une sertisseuse
- Le serti en pratique : décorticage et validation
- Critères de qualité d'un serti (visuel et dimensionnels) et analyse des défauts
- Démontage et remontage d'outillage et réglages
- Tarage des pieds et compression
- Mise à hauteur machine

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis.

Modalités pédagogiques

Alternance de sessions théoriques et de démonstrations pratiques en atelier (réalisation d'essais, présentations, …).

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