

ENF114 - Traitement de l'air dans les applications industrielles: salles blanches et ateliers agro-alimentaires

Présentation

Prérequis

Avoir suivi ENF 106.

Objectifs pédagogiques

Permettre au candidat de proposer des solutions techniques pour répondre aux contraintes spécifiques aux salles propres et aux ateliers en froid positif des industries agroalimentaires ou autres avec environnement contrôlé.

Compétences

Être capable de proposer des solutions techniques pour répondre aux différentes réglementations qui s'imposent aux salles propres ou aux ateliers agro-alimentaires à environnement contrôlé.

Programme

Contenu

- Composition de l'air.
- Filtration, chaîne de filtration, destruction des composés organiques et microbiologiques.
- Contrôle de l'humidité.
- Réglementation, classes, normes.
- Technologies des salles propres (flux d'air, gestion des gradients de pression) et des ateliers agro-alimentaires.
- Hygiène et sécurité sanitaire.

Études de cas: chambres de maturation, atelier et entreposage pharmaceutique et microélectronique.

Modalités de validation

- Projet(s)
- Examen final

Description des modalités de validation

- Évaluation du projet personnel.

Bibliographie

Titre	Auteur(s)
Les salles propres	S.Bresin

Non valide depuis le 31-08-2021

Code : ENF114

Unité d'enseignement de type cours

4 crédits

Volume horaire de référence (+/- 10%) : **40 heures**

Responsabilité nationale :
EPN01 - Bâtiment et énergie / 1

Contact national :

EPN01 - Energie

292 rue St Martin

75003 Paris

01 40 27 21 65

Magali Pacaud

magali.pacaud@lecnam.net