

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 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

Règlementation, classes, normes

Technologies des salles propres (flux d'air, pression) et des ateliers agro-alimentaires
hygiène et sécurité sanitaire

Description des modalités de validation

Evaluation du projet personnel

Bibliographie

Titre	Auteur(s)
Les salles propres	S.Bresin

🌟 Valide le 23-02-2019

Code : ENF114

4 crédits

Responsabilité nationale :

EPN01 - Bâtiment et énergie /
Christophe MARVILLET

Contact national :

EPN01 - Energie

292 rue St Martin

75003 Paris

01 40 27 21 65

Magali Pacaud

magali.pcaud@lecnam.net