

USFI0Q - Conservation des produits alimentaires et pharmaceutiques

Présentation

Prérequis

Être admis dans le cursus de formation de la certification Responsable conception en installations frigorifiques et climatiques (Iffi)

Objectifs pédagogiques

Connaître les processus de base de dégradation et de vieillissement des produits alimentaires (d'origine végétale et animale) et pharmaceutiques, mettre en oeuvre les réglementations et les règles de bonne pratique portant sur la conservation de ces produits en tous points de la chaîne du froid (production, transport, mise ne vente et distribution).

Programme

Contenu

- Constitution de la matière vivante
- Microbiologie alimentaire
- Présentation des principales réglementations et présentation de cas
- Généralités, entreposage en atmosphère contrôlée, conditions d'entreposage, congélation des fruits et légumes
- Conception et construction des entrepôts et chambre de maturation
- Généralité, organisation des muscles, réfrigération et qualité de la viande, microbiologie des viandes
- Cinétique de refroidissement idéale, pertes d'eau, congélation des viandes, congélation des poissons, applications aux produits laitiers, conception et conduite des équipements
- Traitement et conservation des produits pharmaceutiques

Modalités de validation

- Examen final

Mis à jour le 14-02-2025



Code : USFI0Q

Unité spécifique de type cours

2 crédits

Responsabilité nationale :

EPN01 - Bâtiment et énergie /
Brice TREMEAC

Contact national :

EPN01- IFFI (Institut Français du
Froid Industriel et du Génie
Climatique)

292 rue St Martin

EPN01

75003 Paris

01 40 27 21 65

Magali Pacaud

magali.pcaud@lecnam.net