

# USFI0Q - Conservation des produits alimentaires et pharmaceutiques

🌟 Valide le 22-03-2019

**Code : USFI0Q**

## Présentation

2 crédits

## 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).

**Responsabilité nationale :**  
EPN01 - Bâtiment et énergie /  
Christophe MARVILLET

## Compétences

Appliquer les réglementations portant sur la conservation des produits alimentaires et pharmaceutiques ainsi que les règles de conservation des produits d'origine végétale et d'origine animale ainsi que des produits pharmaceutiques.

**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.pacaud@lecnam.net](mailto:magali.pacaud@lecnam.net)

## 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