

Raffinage des Corps Gras - Approfondissement

Les corps gras sont présents dans nombre d'aliments issus de transformation ou non. Ce sont des composés complexes, avec des comportements et des propriétés spécifiques. L'objectif de cette formation est d'apporter aux stagiaires les concepts de base sur les corps gras en général et sur le process de raffinage en particulier. Elle permettra également aux stagiaires de faire le lien entre qualité du corps gras, paramètres des fiches de spécifications et impact produit sur le produit fini.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Cette formation s'adaptera totalement à vos besoins et nous déterminerons les objectifs pédagogiques ensemble.

PROGRAMME DE LA FORMATION EXEMPLES D'APPROFONDISSEMENTS

Mise en œuvre du procédé

- Conditions opératoires et conséquences
- Risques spécifiques pour le produit et le matériel

Formation pratique

- Sur votre installation, formation pratique des opérateurs

Conseil

- Audit de la ligne et identification des axes d'amélioration



A définir



De 3 à 10 personnes



Intra : 700 €TTC / jour

Public visé

Toute personne travaillant sur des équipements de raffinage

Pré-requis

Notions décrites dans le stage "raffinage des corps gras"

Modalités pédagogiques

A définir en fonction du besoin

Modalités d'évaluation

Questionnaires