

Technologie des aliments laitiers pour nourrissons

DESRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°49

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

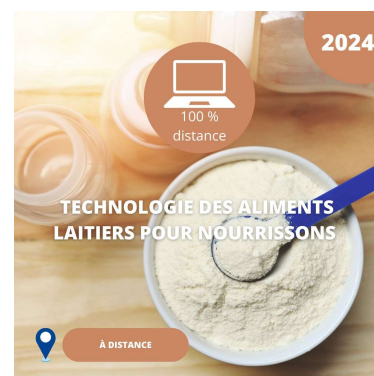
Date : Octobre 2024

Durée : 8 heures

Formateur référent : Franck Neyers

Tarif : 535 euros HT

Lieu : ENILIA-ENSMIC



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILIA-ENSMIC

Tél.: 05 46 27 69 00

Contact: Emmanuel AUDEBERT emmanuel.audebert@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet ...

Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant d'acquérir des connaissances dans le domaine

...

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.



CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au moins 15 jours avant le début de la date de démarrage de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux de veille sur des emballages et produits issus de la filière produits laitiers pulvérulents.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

Lister les principaux éléments de législation liés aux aliments pour nourrissons (composition, microbiologie);

Citer les principales voies technologiques d'obtention de ces produits ;

Citer les principaux critères qualité de ces produits, et l'impact des opérations unitaires du process sur les descripteurs des produits secs ;

Décrypter les principaux éléments de l'étiquetage des produits laitiers secs pour nourrissons.

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

Législation des aliments pour nourrisson :

Composition, législation, étiquetage ;

Critères d'hygiène et de sécurité, gestion de l'hygiène sur ces produits.

Le process des produits secs pour nourrissons :

Les grandes voies technologiques ;

Rôles des opérations unitaires ;

Rôles des contrôles au points clés du process ;

Critères qualité et fonctionnalités des produits secs pour nourrisson :

Qualité des poudres pour nourrisson ;

Défauts des produits et analyses des causes ;

Relation paramètre de conduite des installations, descripteurs de la poudre pour nourrisson.

Conclusion et bilan de la formation.

Remarque : Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des besoins des stagiaires.

MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.