

UTILISATION DES TECHNIQUES MEMBRANAIRES DANS L'INDUSTRIE FROMAGERE

STAGE N° 5 - 2024

NIVEAU EXPERTISE

INFORMATIONS GENERALES

Date : 02/04 (8h30) au 05/04/2024 (17h00) (Semaine 14)
Durée : 4 jours – 28 heures
Formateur référent : Etienne CARRE
Tarif : 1890€ HT
Lieu : ENILV – LA ROCHE SUR FORON, 212, rue Anatole France,
74800 LA ROCHE SUR FORON CEDEX

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : ENILV LA ROCHE SUR FORON
Tél. : 04 50 03 47 14
Contact : Marie-Laurence Lupo Tardivel
Marie-laurence.lupo-tardivel@enilv.fr

ANFOPEIL
Tél. : 03.84.37.27.24
accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Responsables techniques, Techniciens R&D, Responsables qualité dans le secteur d'activité concerné par le stage avec une expérience significative dans le domaine
Posséder un socle de connaissances scientifiques (niveau post bac en microbiologie, biochimie ...)
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 plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les stages se déroulent dans les locaux de l'ENILV dans une salle équipée (vidéo, tableau blanc). Les cours théoriques sont complétés par des travaux pratiques réalisés en atelier de fabrication et en laboratoire de technologie.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

- Être capables de décrire les différentes techniques de filtration membranaire
- Être capables d'identifier les paramètres de conduite d'un module de filtration membranaire
- Être capables d'identifier les caractéristiques de préparation des laits mise en œuvre pour les opérations de filtration membranaires
- Être capables de maîtriser les paramètres de transformation fromagères nécessaires au bon comportement des laits de fromagerie préparés par ces techniques.

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Jour 1

- Description des Techniques de filtration membranaires UltraFiltration (UF), MicroFiltration – Osmose Inverse (OI)
- Domaines d'applications : matière première, coproduits, procédés, diafiltrations

Jour 2

- Les paramètres de conduite en UF et MF (TP)
- Nettoyages (TP)
- Domaines d'applications : matière première, coproduits, procédés, diafiltrations

Jour 3

- Les paramètres de conduite en UF et MF (TP)
- Nettoyages (TP)
- Utilisation et caractéristiques des Concentrés protéiques UF et MF sur différentes technologies (TP)

Jour 4

- Utilisation et caractéristiques des Concentrés protéiques UF et MF sur différentes technologies (TP)

Jour 5

- Les Contraintes et les Limites d'utilisation des concentrés MF et UF en technologie fromagère

REMARQUE : Nous prenons en compte les parcours professionnels des stagiaires pour adapter nos applications en cours de formation.

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.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification