

Conduite d'une membrane d'Ultrafiltration et de Microfiltration

STAGE N°3 - 2026

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

Date : 07/04 (13h30) au 09/04/2026 (17h00) (Semaine 15)

Durée : 2.5 jours – 17.5 heures

Formateur référent : Laëtitia GOUX

Tarif : 910 € HT

Lieu : ENILEA Campus de Poligny - 6 Rue de Versailles
39800 POLIGNY

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILEA : Poligny

Tél. : 03.84.73.76.76

Contact : Isabelle FRIMOUT – isabelle.frimout@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr



PUBLIC ET PRE-REQUIS

Fromagers, pilotes et techniciens débutant.

Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant 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 plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein des laboratoires de génie alimentaire laitier de l'ENILEA.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

- Conduire une unité d'ultrafiltration et de microfiltration
- Comprendre le fonctionnement d'une unité d'UF et MF
- Suivre les paramètres de fonctionnement d'une unité d'UF et MF
- Analyser les données de conduite d'une unité d'UF et MF

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

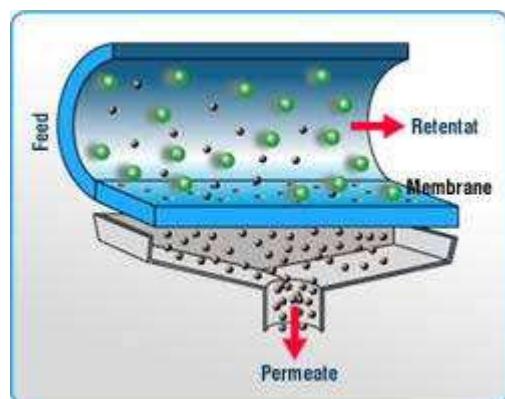
Accueil des stagiaires et présentation de la formation.

Connaissance théorique :

- Rappel composition du lait et des sérum,
- Intérêt de l'utilisation des procédés d'ultrafiltration et de microfiltration en industrie laitière,
- Les membranes : organiques, minérales, spirales, ...
- Principe de fonctionnement d'une unité UF et de MF

Connaissances appliquées :

- Conduite d'une unité UF et MF :
 1. Paramètre de fonctionnement,
 2. Analyses à réaliser,
 3. Conditionnement des membranes,
 4. Nettoyage chimique et enzymatique,
 5. Exploitation des données de conduite.
- Application sur le module d'UF : mise en route – pilotage - nettoyage



Synthèse et bilan de la formation.

Remarque : Une adaptation des travaux pratiques pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées par les 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.