

Froid : Les procédés innovants de superchilling et chilling



1 jour

En inter : période à définir selon effectif et disponibilité
En intra : période à définir avec le commanditaire



ONIRIS - Site de la Géraudière ou en entreprise



En inter : Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum de pré-inscrits
En intra : Vous avez de 5 à 14 collaborateurs à former sur cette thématique



En inter : 450 €/participant
En intra : A définir selon le nombre de participants et l'organisation choisie - Devis sur demande

Formation «à la carte» :

- **INTER**, pour l'acquisition de compétences individuelles opérationnelles et directement transposables en entreprise
- **INTRA**, pour une organisation sur mesure auprès de vos équipes

Objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre la différence entre chilling et superchilling ; aspects physiques et réglementaire • Découvrir à travers une étude bibliographique poussée les intérêts et inconvénients de ces technologies • Application technologique du super chilling en tranchage de produits; la technologie de raidissage. Cadre réglementaire
Publics concernés Pré-requis	Dirigeants, Cadres, Techniciens souhaitant découvrir ou comprendre les procédés de congélation et surgélation et ses applications dans les domaines alimentaires et biotechnologiques
Programme	<p>Jour 1 - 9h00 - 12h00 et 13h30 - 17h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les procédés de superchilling et de chilling • Aspects réglementaires au niveau national et européen • Revue de littérature et impact du procédé sur les indicateurs biochimiques, microbiologiques et sur la microstructure des produits <p>Atelier pratique de mise en superchilling pour le tranchage ; aspects technologiques Synthèse : échanges, questions</p>
Modalités d'apprentissage	Exposés : 4 h – Travaux Pratiques : 3 h - Total : 7 h
Formateurs avec mention de leurs titres et diplômes	Pr Alain LE-BAIL ; Génie des Procédés ONIRIS membre nommé de l'Institut International du Froid (IIF-IIR) depuis 1999
Evaluation des acquis de formation	Questionnaire et quizz d'auto-évaluation avec correction
Validation	Délivrance d'une attestation de suivi et d'évaluation des acquis de la formation