



LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION DES ALIMENTS - FOAD

CONTEXTE :

Les objectifs de la conservation étaient, par le passé, d'allonger le plus possible la durée de vie des aliments, après récolte, chasse, pêche, traite... Aujourd'hui, la conservation a un rôle économique (équilibre des marchés et longue période d'approvisionnement), un rôle qualitatif (qualités organoleptiques et nutritionnelles) et un rôle sanitaire (l'aliment ne doit pas être préjudiciable pour la santé).

OBJECTIFS :

Connaître les principales techniques utilisées pour la conservation des aliments.
Connaître les conditions de l'efficacité des procédés utilisés et les impératifs sanitaires.

PUBLIC CONCERNE :

- Agents récemment affectés en service de sécurité sanitaire des aliments.
- Agents souhaitant une remise à niveau.

CONTENU PROPOSE :

Description des principes de conservation par le froid, par la chaleur, par le sel, par fermentation, par le séchage, par les additifs...
Présentation des mécanismes de ces procédés, et de leurs intérêts dans la maîtrise de la flore d'altération et des agents pathogènes.

TUTEUR :

Auto-formation

DATES :

Toute l'année

DURÉE :

1 jour (6 heures)

LIEU :

Sur le lieu de travail de l'agent

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE :

Adel BEN YOUSSEF (04 72 28 93 37)

RESPONSABLE ADMINISTRATIF :

Béatrice ANTOINE (03 83 49 94 12)

INFORMATION :

Site Intranet : <http://intranet.infoma.agri/>

Site Internet : www.infoma.agriculture.gouv.fr

Mél. : formco.infoma@agriculture.gouv.fr

FRAIS D'INSCRIPTION :

Tarif sur demande

Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAA et du MTES, (administration centrale, services déconcentrés), des EPLEFPA, de l'enseignement supérieur du MAA et des opérateurs du MAA, ainsi que les agents de la Fonction publique d'Etat

Code ÉPICÉA

183168

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE :

Cours sur plate-forme de formation, en auto-formation, contenant :

- ressources pédagogiques avec iconographie (illustrations originales, photos) pour la formation des agents sur des connaissances théoriques et pratiques,
- questionnaires d'auto-évaluation.

Prérequis recommandé aux formations présentiels sur le contrôle officiel en filière agroalimentaire