

Découvrir les procédés qui entrent en jeu dans la production des aliments ; comprendre les procédés par leur approche technique et scientifique ; apprendre à associer les procédés pour reconstituer les modes de production artisanaux ou industriels ; évaluer les actions de ces procédés sur le bilan qualitatif global des produits finis ; identifier les leviers technologiques permettant d'optimiser ce bilan.



Les produits alimentaires interaction procédés / qualité

PROGRAMME

La qualité des produits agricoles bruts : production, collecte, récolte, préparation

Conserver, transporter et vendre : une approche de l'emballage

Le fractionnement des produits agricoles bruts et une approche de la formulation des produits alimentaires

Garantir la reproductibilité par le nettoyage et la désinfection

Les transformations complexes et les procédés de conservation



Le profil des participants

Encadrement intermédiaire de production d'entreprises agro-alimentaires

Cadres non directement liés à la production

Acheteurs matières premières agricoles et alimentaires

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques



Points forts de la formation

Optimisation de la gestion interaction procédés / qualité



Les profils des intervenants

Vincent BERNARD
Enseignant-Chercheur
Gestion Industrielle

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STAI 109

800 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr