

Techniques de fumage, salaison et conservation traditionnelle des produits carnés et halieutiques

Lien : https://afrique-formation.com/formation/techniques-de-fumage-salaison-et-conservation-traditionnelle-des-produits-carnes-et-halieutiques

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA249

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les principes scientifiques de la conservation traditionnelle des produits carnés et halieutiques.
- Maîtriser les techniques de salaison, de fumage et de séchage adaptées aux différents produits.
- Sélectionner et préparer correctement les matières premières avant transformation.
- Produire des aliments de qualité répondant aux exigences sanitaires et commerciales.
- Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) et les principes HACCP.
- Réduire les pertes post-abattage et post-capture grâce à des techniques de conservation performantes.
- Optimiser les procédés de conditionnement, de stockage et de transport.
- Mettre en œuvre un système de contrôle qualité et de traçabilité.
- Développer des produits transformés à forte valeur ajoutée répondant aux attentes du marché.
- Améliorer la rentabilité des activités artisanales et semi-industrielles de transformation.
- Valoriser durablement les ressources animales et halieutiques locales.
- Concevoir un projet complet d'unité de transformation utilisant les techniques traditionnelles de conservation.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux de la conservation des produits carnés et halieutiques

- Principes biologiques, chimiques et microbiologiques de la conservation
- Causes d'altération des viandes, poissons et produits halieutiques
- Panorama des techniques traditionnelles et de leurs applications

2 / Sélection, préparation et manipulation des matières premières

- Critères de qualité des viandes et produits de la pêche
- Opérations de tri, découpe, éviscération et nettoyage
- Respect de la chaîne du froid avant transformation

3 / Techniques de salaison

- Salage à sec, salage humide et injection de saumure
- Choix du sel, dosage et durée de salaison
- Influence de la salaison sur la texture, la saveur et la conservation

4 / Techniques de fumage traditionnel et amélioré

- Fumage à froid, fumage à chaud et fumage semi-chaud
- Choix des essences de bois et maîtrise de la combustion
- Paramètres influençant la qualité, la couleur et les arômes

Afrique Formation

5 / Séchage et autres techniques traditionnelles de conservation

- Séchage naturel, solaire et séchage amélioré
- Déshydratation et maîtrise de l'humidité
- Combinaison des techniques (salage, fumage et séchage)

6 / Hygiène, sécurité sanitaire et contrôle des risques

- Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)
- Prévention des contaminations microbiologiques, chimiques et physiques
- Application des principes HACCP dans les unités artisanales

7 / Conditionnement, stockage et conservation

- Choix des emballages adaptés aux produits transformés
- Conditions optimales de stockage et de transport
- Gestion de la durée de conservation et prévention des pertes

8 / Contrôle qualité, réglementation et traçabilité

- Contrôles organoleptiques, microbiologiques et physicochimiques
- Exigences réglementaires nationales et internationales
- Étiquetage, traçabilité et conformité des produits

9 / Valorisation économique et commercialisation

- Développement de produits à forte valeur ajoutée
- Stratégies de commercialisation sur les marchés locaux et internationaux
- Analyse des coûts de production et amélioration de la rentabilité

10 / Cas pratiques et projet de transformation

- Réalisation d'un procédé complet de fumage et de salaison
- Élaboration d'un plan d'hygiène, de contrôle qualité et de traçabilité

Afrique Formation

- Conception d'une unité artisanale ou semi-industrielle de conservation des produits carnés et halieutiques

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

08 au 12 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 09 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 04 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 au 30 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
20 au 24 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés