

Pasteurisation alimentaire : Développez votre production et diversifiez vos produits agroalimentaires

Lien : https://afrique-formation.com/formation/pasteurisation-alimentaire-developpez-votre-production-et-diversifiez-vos-produits-agroalimentaires

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA52

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 pasteurisation
- Maîtriser les différents procédés industriels
- Garantir la sécurité microbiologique des produits
- Optimiser les procédés de production
- Améliorer la durée de conservation des produits
- Développer de nouvelles opportunités de produits
- Assurer la conformité réglementaire
- Mettre en place un contrôle qualité efficace
- Diversifier l’activité grâce à la pasteurisation

POUR QUI ?

- Responsables production agroalimentaire
- Ingénieurs agroalimentaires
- Techniciens de production et qualité
- Responsables qualité et sécurité alimentaire
- Entrepreneurs et porteurs de projets agroalimentaires

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à la pasteurisation

- Définition et principes de la pasteurisation
- Historique et objectifs technologiques
- Importance dans la sécurité alimentaire

2 / Fondements scientifiques de la pasteurisation

- Action de la chaleur sur les micro-organismes
- Notions de temps/température
- Réduction des risques microbiologiques

3 / Différents procédés de pasteurisation

- Pasteurisation basse température longue durée (LTLT)
- Pasteurisation haute température courte durée (HTST)
- Techniques spécifiques selon les produits

4 / Équipements de pasteurisation

- Types de pasteurisateurs industriels
- Fonctionnement des équipements
- Maintenance et contrôle des installations

Afrique Formation

5 / Applications industrielles de la pasteurisation

- Lait et produits laitiers
- Jus, boissons et produits liquides
- Autres secteurs agroalimentaires

6 / Qualité et sécurité des produits pasteurisés

- Contrôle microbiologique
- Durée de conservation
- Impact sur les qualités nutritionnelles et organoleptiques

7 / Réglementation et normes applicables

- Exigences sanitaires et réglementaires
- Normes HACCP et sécurité alimentaire
- Contrôles des autorités compétentes

8 / Optimisation des procédés de pasteurisation

- Réduction des coûts de production
- Amélioration de l’efficacité énergétique
- Optimisation des paramètres de traitement

9 / Diversification des produits grâce à la pasteurisation

- Développement de nouvelles gammes
- Opportunités de marché
- Innovation produit

10 / Mise en œuvre et contrôle qualité

- Validation des procédés
- Suivi des paramètres critiques

Afrique Formation

- Assurance qualité et traçabilité

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

15 au 19 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 16 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 11 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 06 Août 2027	Présentiel - Casablanca
27 Sep. au 01 Oct. 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