

POINTS-CLÉS

DE LA TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

fiche de synthèse de la formation en ligne



OBJECTIF GÉNÉRAL

Maîtriser les bonnes pratiques de fabrication en entreprise agroalimentaire (relatives aux produits suivants : lait, viande)



PUBLIC CONCERNÉ

Experts juniors de bureaux d'études
Universités qui accompagnent les entreprises



DURÉE

17 heures environ

Module 1 – TRANSFORMATION DU LAIT

Objectif : Maîtriser la technologie de transformation pour sauvegarder la qualité des produits à mettre sur le marché
Durée approximative : 10 heures

Module 2 – TRANSFORMATION DE LA VIANDE

Objectif : Maîtriser la technologie de transformation pour sauvegarder la qualité des produits à mettre sur le marché
Durée approximative : 7 heures