

المركز التقني للصناعات الغذائية

Centre Technique des Industries Agroalimentaires



CATALOGUE DES PRESTATIONS

Le Partenaire Privilégié du Secteur Agroalimentaire



*Le Partenaire Privilégié du Secteur
Agroalimentaire*

Edition 2018

Sommaire

Sommaire.....	5
Présentation du CTIAA	7
Présentation	7
Missions	8
Prestations	9
Formations.....	9
Formations présentielle	9
Formations à distance (FOAD)	10
Assistance Technique	16
Analyses.....	17



Le Centre Technique des Industries Agroalimentaires (CTIAA), est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) créé par décret exécutif n°12-98 du 01 mars 2012. Le CTIAA est :

- ☑ Dirigé par un Directeur Général nommé par décret présidentiel
- ☑ Administré par un Conseil d'Administration

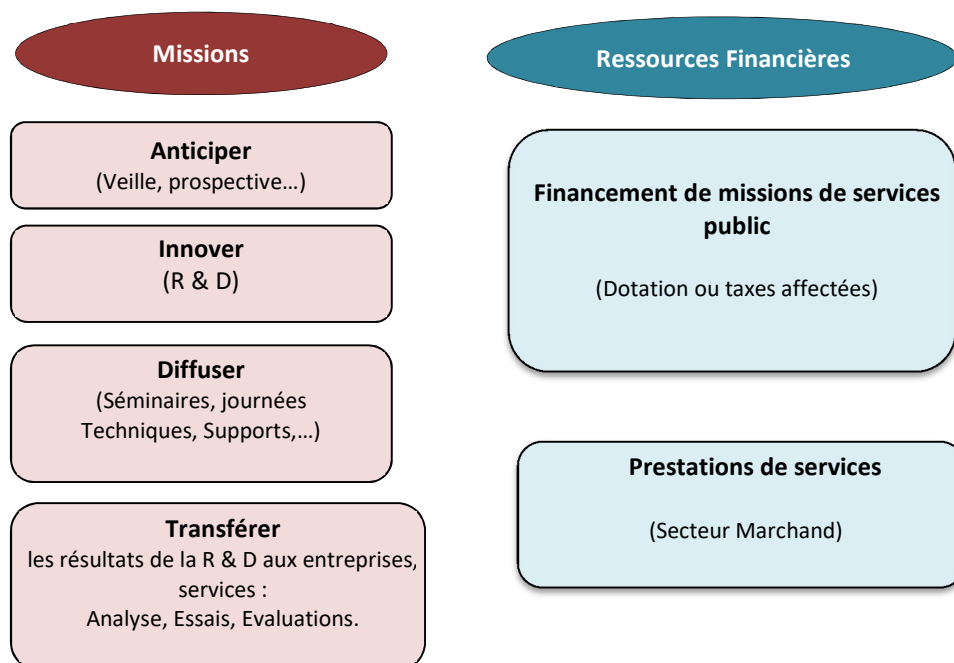
Le Centre est conçu pour renforcer la compétitivité de l'industrie nationale en fournissant un appui technique individuel ou collectif aux entreprises de la branche industrie agroalimentaire. L'appui technique consiste notamment, à accompagner les entreprises dans leurs efforts d'innovation, d'amélioration de la qualité de leurs produits, de la maîtrise des gestions de leurs systèmes productifs et de leur mise en conformité avec les normes et réglementations nationales et internationales.

Missions

Les prestations de service public proposées par le CTIAA couvrent les domaines de la normalisation, réglementation, salubrité des aliments, qualité et promotion des exportations ; la promotion et le développement de l'innovation à travers des initiatives de partenariat industrie-recherche ou de mise en réseau d'entreprises.

Ainsi, les missions du centre sont :

- ☑ **Anticiper** : Activités de collecte et traitement de l'information (documentation, veille) sur les plans technologique, réglementaire et normatif
- ☑ **Innover** : Activités de R&D (laboratoire R&D et Analyses Spécifiques) et applications dans des structures techniques de clients, de fournisseurs, etc.
- ☑ **Diffuser** : Activités de sensibilisation, d'organisation de séminaires techniques et de production de publications
- ☑ **Transférer** : Activités de conseil et assistance technique couvrant le développement de produits, de procédés et de conditionnement), et de formation



Formations

Le CTIAA offre de nombreuses et diverses prestations de formations en rapport direct avec toutes les filières de la branche agroalimentaire (céréales et dérivés, laits et dérivés, huiles et corps gras, sucreries, viandes et poissons, eaux et boissons, etc.).

Ces formations peuvent être présentiellles ou à distance (en ligne sur la plateforme du CTIAA).

✓ Formations présentiellles :

Parmi les formations présentiellles disposées par le CTIAA :

Titre de formation
Mise en place d'un système HACCP
Nettoyage et désinfections – Plans de nettoyage en agroalimentaire
Bonnes pratiques d'hygiène au sein des filières agro-alimentaire
Enjeux de la traçabilité et labellisation
Bonnes pratiques de fabrication
Bonnes pratiques de prélèvement et échantillonnage
Plans de contrôles et plans de surveillance
Conception hygiénique des bâtiments agro-alimentaires
Maitriser la méthodologie de conception de guides sectoriels d'autocontrôle
Conception des locaux d'activités destinés aux productions agro-alimentaires - principe et enjeux -
Réglementations Algériennes et Européens en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaire et protection du consommateur
Méthodes spectrales en analyse alimentaire
Techniques de Recherche et dosage des principaux pesticides et mycotoxines dans les produits végétaux
Analyse des hydrocarbures et métaux par spectrophotométrie

Aussi le CTIAA peut se prêter à toute formation spécifique ou particulière du secteur ou de la filière demandeurs.

✓ Formations à distance (En Ligne) :

Ces Formations portent sur les thématiques suivantes :

- ❖ Bonnes pratiques de conception des locaux agro-alimentaires (VHG 28h)
- ❖ Bonnes pratiques d'hygiène en agro-alimentaire (VHG 26)
- ❖ Mise en place d'un plan de nettoyage et de désinfection (VHG 37h)
- ❖ Points clé de la technologie alimentaire (VHG 17h)
- ❖ Techniques de prélèvement, d'échantillonnage et d'analyse (VHG 24h)

Visitez notre plateforme de formation FOAD : www.ctiaa.dz/foad

BONNES PRATIQUES DE CONCEPTION DES LOCAUX AGROALIMENTAIRES

fiche de synthèse de la formation en ligne



OBJECTIF GÉNÉRAL

Maîtriser les bases de la conception hygiénique des bâtiments agroalimentaires ainsi que les principaux défauts de conception d'une unité de production agroalimentaire (pour les produits suivants : lait, viande, céréales)



PUBLIC CONCERNÉ

Les techniciens issus de bureaux d'études et d'architecture et des entreprises de réalisation du secteur public
Les services vétérinaires des Wilayas et les services du commerce des Wilayas



DURÉE

28 heures environ

Module 1 — CONTEXTE ET ENJEUX RÉGLEMENTAIRES

Objectif : Connaître la réglementation relative à la conception des locaux agroalimentaires

Durée approximative : 6 heures

Module 2 — CONCEPTION DES LOCAUX

Objectif : Pouvoir déterminer les besoins des locaux agroalimentaires en conception et réaménagement

Durée approximative : 6 heures

Module 3 — CONCEPTION PAR FILIÈRE AGROALIMENTAIRE

Objectif : Déterminer les exigences en matière de conception de chaque filière agroalimentaire et différencier les spécificités de chaque filière

Durée approximative : 7 heures

Module 4 — CONFORMITÉ DES MATÉRIAUX

Objectif : Lister les matériaux qui peuvent être utilisés dans la conception des locaux et vérifier leur conformité

Durée approximative : 5 heures

Module 5 — RÉAMÉNAGEMENT DES LOCAUX EXISTANTS ET MAINTENANCE

Objectif : Mettre en œuvre un programme d'entretien et de maintenance et pouvoir réaménager des locaux existants

Durée approximative : 4 heures

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN AGROALIMENTAIRE

fiche de synthèse de la formation en ligne



OBJECTIF GÉNÉRAL

Être capable de mettre en place les BPH (bonnes pratiques d'hygiène) au sein des différentes filières agroalimentaires



PUBLIC CONCERNÉ

Personnes issues des bureaux d'études, bureaux d'hygiène, professionnels de la DSV, de la DCERF, de la DPVCT, des DIPMEPI
Professionnels et personnel des entreprises agroalimentaires



DURÉE

26 heures environ

Module 1 — DÉFINITIONS ET CONCEPTS DE BASE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Objectif : Connaître les concepts de l'hygiène des aliments. Être capable de maîtriser les concepts de l'hygiène des aliments

Durée approximative : 5 heures

Module 2 — RÉGLEMENTATION

Objectif : Connaître les exigences réglementaires relatives aux BPH

Durée approximative : 7 heures

Module 3 — LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Objectif : Être capable d'instaurer les BPH si elles sont absentes. Les maîtriser si elles existent. Être capable de les développer si elles sont maîtrisées

Durée approximative : 8 heures

Module 4 — MÉTHODES DE VÉRIFICATION DE CONFORMITÉ

Objectif : Acquérir la maîtrise des comportements de mise en œuvre appropriée des bonnes pratiques d'hygiène

Durée approximative : 6 heures

MISE EN PLACE D'UN PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

fiche de synthèse de la formation en ligne



OBJECTIF GÉNÉRAL

Être capable de mettre en place
des bonnes pratiques d'hygiène en
industrie agroalimentaire



PUBLIC CONCERNÉ

Personnes issues des bureaux
d'études, bureaux d'hygiène
Professionnels des entreprises de
l'agroalimentaire



DURÉE

37 heures environ

Module 1 — QUALITÉ ET SÉCURITÉ SANITAIRES DES ALIMENTS

Durée approximative : 7 heures

Module 2 — LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION ET LES RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR LEUR MANIPULATION ET STOCKAGE

Durée approximative : 9 heures

Module 3 — LES MÉTHODES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Durée approximative : 12 heures

Module 4 — LUTTE CONTRE LES NUISIBLES ET RAVAGEURS

Durée approximative : 4 heures

Module 5 — MAÎTRISE DE LA VÉRIFICATION ET DE LA SURVEILLANCE

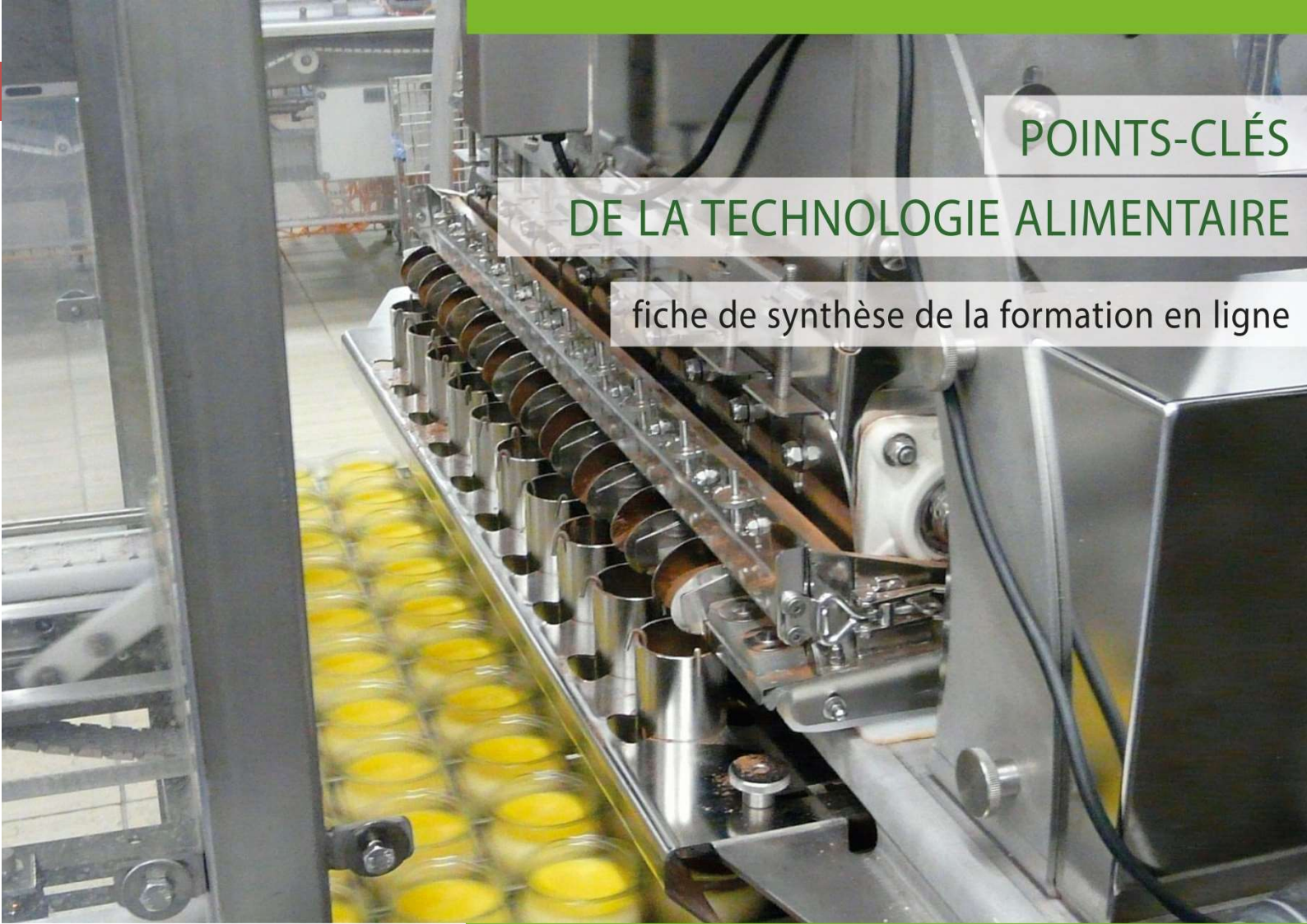
Durée approximative : 5 heures

Module 6 — DÉTERMINATION D'UN PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Durée approximative : 12 heures

Module 7 — NOTION DES PRINCIPES DU HACCP ET LIEN AVEC LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Durée approximative : 8 heures



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



TECHNIQUES DE PRÉLÈVEMENT, D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

fiche de synthèse de la formation en ligne



OBJECTIF GÉNÉRAL

Maîtriser les techniques de prélèvement, d'échantillonnage et d'analyse pour le contrôle de la qualité alimentaire des principales filières en Algérie
Maîtriser les bonnes pratiques de prélèvement et d'échantillonnage ainsi que la capacité de définir les analyses à réaliser en fonction de la réglementation en vigueur et du problème suspecté



PUBLIC CONCERNÉ

Techniciens et praticiens des laboratoires d'analyse de la qualité des aliments
Vétérinaires, inspecteurs et enquêteurs issus des structures suivantes : DSV, DPVCT, DCERF



DURÉE

24 heures environ

Module 1 — RÉGLEMENTATION ET NORMES ALGÉRIENNES ET INTERNATIONALES

Objectif : Connaître les réglementations régissant le secteur agroalimentaire
Durée approximative : 4 heures

Module 2 — ÉCHANTILLONNAGE ET TECHNIQUES DE PRÉLÈVEMENT

Objectif : Connaître les techniques d'échantillonnage, les conditions de prélèvement et la gestion et la conservation des prélèvements
Durée approximative : 6 heures

Module 3 — MÉTHODES MICROBIOLOGIQUES

Objectif : Connaître les techniques microbiologiques classiques et modernes. Maîtriser les conditions de l'analyse microbiologique et le contrôle en cours de production
Durée approximative : 6 heures

Module 4 — MÉTHODES PHYSICO-CHIMIQUES

Objectif : Connaître les mesures et dosages physiques. Maîtriser les gestes d'un manipulateur-expérimentateur en analyse physique et chimique
Durée approximative : 4 heures + travail en présentiel

Module 5 — MÉTHODES ENZYMATIQUES

Objectif : Connaître les dosages enzymatiques. Maîtriser les gestes d'un manipulateur-expérimentateur en analyse enzymatique
Durée approximative : 4 heures + travail en présentiel

Assistance technique

L'Assistance Technique et le Conseil sont des activités transversales qui mettent en avant l'expertise et le savoir-faire du personnel du CTIAA.

Cette activité peut se faire à différents niveaux de compétences et avec l'appui analytique du centre et de structures techniques d'application, sur site industriel du client ou sur un site pilote.

Analyses

Le CTIAA est doté de plusieurs laboratoires d'analyses et essais afin de répondre aux besoins des différents opérateurs publics et privés.

Ainsi, les prestations du CTIAA sont assurées par ses laboratoires spécialisés, pour garantir une meilleure efficacité et rentabilité. Il s'agit :

Laboratoire analyses physico-chimiques classique (LAC)

- L'enregistrement et la préparation des échantillons destinés aux différents laboratoires de chimie et physique.
- Les analyses types de prestations pour les clients ou pour les analyses de référence.
- Dosages
 - de l'eau
 - des cendres
 - des protéines
 - des sucres
 - matières grasses
 - des minéraux

Laboratoire analyses physico-chimiques fines et pointues (LACP)

➤ Développement des analyses pointues de type chromatographiques

➤ Analyses de référence

▪ Dosages des acides gras

▪ Dosages des acides organiques

▪ Dosages des pesticides

▪ Dosages des composés volatils

▪ Dosages des vitamines

▪ Dosages des composés aromatiques

Laboratoire analyses physique-rhéologiques et de R&D (LAPR-RD)

➤ Développement des analyses spécifiques de recherches & développement & particulières telles que :

▪ Analyses de texture

▪ Analyses de durée de vie par calorimétrie

▪ Volumétrie

▪ Rhéologie

▪ Stabilité des émulsions

▪ Granulométrie laser

▪ Activité de l'eau

▪ Couleur

Laboratoire analyses physico-rhéologiques de caractérisation des céréales, farines et pâtes boulangères (LAF)

- Poids spécifiques des grains
- Granulométrie
- Taux de gluten
- Taux d'amidon endommagé
- Mesures de développement panaire et de formulation des farines et des pâtes
- Mesures d'activité enzymatiques des farines
- Mesures de texture et de volumétrie

Laboratoire analyses sensorielles (LAS)

- Développement des analyses de :

- Texture
- Couleur
- Aspect
- Goût, odeur et saveur

Laboratoire analyses microbiologiques et fongiques (LAM)

- Enregistrement et la préparation des échantillons destinés aux différents laboratoires de microbiologie
- Analyses microbiologiques et fongiques
 - Flore totale
 - Salmonelles
 - Coliformes
 - Bactéries lactiques
 - Pathogènes
 - Moisissures, levures et autres



*Le partenaire privilégié de tous
les acteurs de la branche des
industries agroalimentaires*



Rue Ibn Khaldoun
Boumerdes 35000 – Algérie
Tél/Fax : +213 (0) 24 79 17 52
+213 (0) 24 79 17 53
Contact: contact@ctiaa.dz
Web: www.ctiaa.dz