

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N° 54

**techniques analytiques en biochimie
laitières et laboratoire****NIVEAU PERFECTIONNEMENT****INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Date : Nous consulter

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : ?

Tarif : 1215 € HT, hors restauration et hébergement

Lieu : ENIL de Mamirolle - Grande rue - 25620 MAMIROLLE

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL :

Tél. : 03.81.55.92.00

Contact : Nathalie CARO nathalie.caro@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE ...) dans le secteur d'activité concerné par le stage

Posséder un premier niveau de connaissances de la thématique par une expérience professionnelle et/ou une formation

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap



Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.

CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au moins 15 jours avant le début de la date de démarrage de la formation.



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours et démonstration avec applications pratiques

Mise à disposition du laboratoire de biochimie et de l'ensemble des matériels et consommables nécessaires aux analyses

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Connaître les compositions des produits fabriqués, transformés
- Citer les différentes analyses physico-chimiques par matrice (limites de conformité, appareils utilisés et leur fonctionnement, paramètres de conduite et de réglage relevant de la responsabilité du (de la) laborantin(e), dysfonctionnements les plus fréquents et actions correctives à mettre en œuvre sur les appareils, ...).
- *Expliquer le principe de l'infra-rouge et les différentes parties de l'appareil*
- *Assurer la conduite du matériel d'analyse et procéder aux activités d'entretien et de maintenance relevant de la responsabilité du (de la) laborantin(e)*
- *Citer les critères qualité de l'entreprise (certifications, traçabilité) et de son poste de travail (standards, paramètres, critères de conformités) et citer les contrôles effectués ainsi que l'ensemble des documents de travail (modes opératoires, documents de suivi et d'enregistrements, consignes ...)*
- Identifier les produits et les matériels de nettoyage nécessaires à l'entretien de son poste
- Citer les zones à risque pour le produit / la personne et pour l'environnement, et les différents types de dangers ainsi que les différents moyens de protections individuels et collectifs
- Connaître les règles de sécurité du poste, dont les risques chimiques, et les règles élémentaires de gestes et postures

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- **Apports scientifiques et techniques**
 - Rappels de chimie et de biochimie
 - Caractéristiques physico-chimiques et biochimiques des produits laitiers
 - Matières grasses
 - Protéines
 - Minéraux
 - Bonnes pratiques de laboratoire : règles de sécurité, gestion des déchets, hygiène
 - Indicateurs technologiques
 - *Fonctionnement du matériel d'analyses et maintenance de premier niveau*
 - Limites de conformité
 - Métrologie
- **Travaux pratiques et mises en application**
 - Préparation d'échantillons
 - Dosage spectrophotométrique du phosphore (NF ISO 2962 : 2010)
 - Dosage des chlorures par potentiométrie (NF EN ISO 5943 : 2007) et chloruremètre
 - Dosage du calcium par méthode titrimétrique semi-automatisée

- Dosage enzymatique
- Dosage de constituants biochimiques par méthode infra-rouge
- Vérification de matériel de laboratoire
- Traçabilité : enregistrement des résultats
- Calculs et vérification de conformité

Organisation possible en intra-entreprise, nous consulter.

MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification