

DESCRIPTIF DÉTAILLÉ DU STAGE :

DL N°42

TECHNIQUES ANALYTIQUES EN CHIMIE
ET BIOCHIMIE LAITIÈRES

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

NOUVEAU

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date : du 21/10 (13h30) au 25/10/2019 (12h)
(Semaine 43)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Céline PITEL,
formatrice référente dans ce domaine et
formée à la pédagogie pour adultes

Tarif : 1180 € 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

RENSEIGNEMENTS
PÉDAGOGIQUES ET CPF

ENIL MAMIROLLE

Tél. : 03.81.55.92.00

Contact : Adeline COINTE –
adeline.cointe@educagri.fr



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Laborantins

Maîtriser les compétences de bases (français, mathématique)

Avoir une expérience pratique des analyses biochimiques simples est souhaitée

Avoir validé le niveau 1 en chimie/biochimie : par exemple avec le stage « DL40 Bases de chimie et biochimie laitières et laboratoire » : nous consulter



Remarque : Le dispositif de FOAD/e-learning : Webalim™ développé par les ENIL, peut être mis en œuvre pour atteindre ou valider ces pré-requis. Nous consulter pour toute information.

Ce stage peut être certifiant et éligible au Compte Personnel Formation par validation du CQP de la transformation laitière « Laborantin(e) dans la transformation laitière » (Code CPF de la CPNE du secteur alimentaire N°224905). Cette certification valide un parcours (positionnement, formations et évaluations) nécessitant des conditions particulières. Nous consulter pour toute information.



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

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.