

Niveau
Intermédiaire
à Confirme

Homogénéité et mélange

Gérer les facteurs clés



OPERATEUR / FONCTION SUPPORT / ENCADRANT

Objectifs pédagogiques

- ▶ Décrire les mécanismes de base du fonctionnement d'un mélangeur
- ▶ Identifier les modalités de validation du bon fonctionnement d'un mélangeur
- ▶ Identifier les phénomènes influençant la répartition des particules ou d'un produit dans des aliments afin d'évaluer cette dispersion et sa stabilité en usine



Programme

- Description des mélangeurs
- Physique du mélange des poudres
- Bonnes pratiques pour évaluer l'homogénéité
- Conduite du mélange
- Comprendre le démixage et son évaluation
- Exercice d'interprétation de résultats d'évaluation de l'homogénéité
- Facteurs issus des produits et procédés influençant la dispersion



Approche pédagogique et supports

- **Formation en ligne**
- Phases de présentation, de questions et d'échange d'expériences entre les participants
- Quizz et jeux en ligne
- Un support numérique est remis à la fin de la formation

Modalités d'évaluation et de suivi

- Questionnaire sur les attentes du stagiaire à remplir avant la formation, puis 3 mois après pour faire le bilan de l'évolution des pratiques
- Evaluation pédagogique sous forme d'un QCM à la fin de la session

Public

Opérateur Qualité, Responsable/technicien qualité, responsable d'usine, responsable de fabrication, gestionnaire de production

Si vous êtes en situation de handicap, vous pouvez nous contacter pour une étude de votre besoin.

Pré-requis :

Connaissance des exigences de qualité d'une usine
Lecture Fiche technique Tecaliman i'Tec H1

Nombre max. d'inscrits : 10

formation@tecaliman.com

Dates : Date à définir selon les demandes

Durée : 3 demi-journées de 3.5h (soit 10,5h)

Formateur : Fabrice Putier (Biographie du formateur p.5)

Tarifs Inter / personne : Adhérent - 1105 € HT (1326 € TTC) ;

Tarif Intra et non Adhérents (Voir page 9 ou nous contacter sur formation@tecaliman.com)

www.tecaliman.com