



CYCLE D'APPROFONDISSEMENT EN CONTROLE QUALITE DES BLES ET FARINES

OBJECTIF GENERAL :

- Renforcer les connaissances techniques des responsables de laboratoires et leur niveau de maîtrise du contrôle Qualité des matières premières et produits finis,

PUBLIC CIBLE :

Cette formation vise les techniciens de laboratoire meuniers ayant une première expérience dans le contrôle Qualité des blés et farines et souhaitant accroître leur niveau de maîtrise des essais de laboratoire ainsi que des facteurs susceptibles d'influencer les résultats.

DUREE DE LA FORMATION :

La formation est organisée sur 4 jours alternés entre la théorie et la pratique conformément au planning ci-joint.

SUPPORTS PEDAGOGIQUES :

- Présentations Powerpoint : support de base.
- Supports d'appui.
- Etude de cas et travaux pratiques dans le laboratoire accrédité de l'IFIM.

PROGRAMME DE FORMATION :

THEME 1

Perfectionnement de l'essai Alvéographe,

- Rôle des protéines dans la panification,
- Qualité du Gluten,
- Signification des critères : P, L, W et P/L,
- Réalisation de l'essai,
- Entretien et vérification des différentes parties de l'appareil,
- Maîtrise et suivi de la qualité de l'essai Alvéographe.

THEME 2

Perfectionnement de l'essai Farinographe et Extensographe

- But et intérêt des essais,
- Qualité du Gluten,
- Signification des critères : taux d'absorption, temps de développement...
- Réalisation des essais et interprétation des résultats.

THEME 3

Suivi de la Qualité des essais

- But et intérêt des cartes de contrôle,
- Types des cartes de contrôle,



- Indicateurs de Qualité
- Réalisation des cartes de contrôle

THEME 4

INSTRUMENTS DE MESURE

- Notions de métrologie,
- Etalonnage et vérification,
- Notion d'incertitude,
- Etude de cas de vérification des étuves, fours, balances et verreries

COÛT DE LA FORMATION :
2000 DH

CALENDRIER DE LA FORMATION :

10-11/12/2013

14-15/01/2014