

Conduite d'auto-clave

Biotechnologie et microbiologie



Bénéficiaires

Producteurs et transformateurs de conserves.

Organisation

Le stage comporte des cours théoriques et pratiques. Les exercices pratiques seront effectués dans une halle technologique sur du matériel professionnel semi-automatique.

Objectifs

Comprendre le déroulement du cycle, l'importance du barème et des consignes associés ; connaître les risques liés aux autoclaves et les règles de sécurité à respecter, et découvrir des process de fabrication

Date :

17
et
18
mai

2
jours



—
14
heures

Lieu :

Mont-
de-
Marsan
(40)

Tarif :

1144
€
net
de
taxe

Coordination :

M.ETCHEGOYHEN

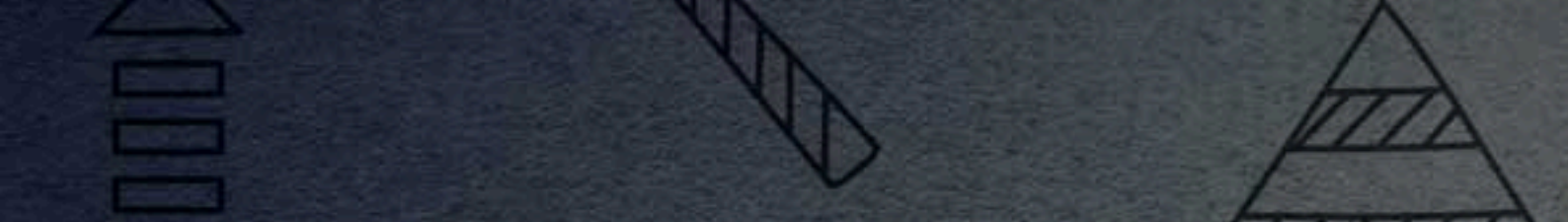
*IUT
des
Pays
de
l'Adour*

-
*UPPA
(F
—
Pau)*

Programme

Cours théoriques

- * Principes de l'autoclavage Traitement thermique (la valeur stérilisatrice ou pasteurisatrice)
- * Réglementation de l'autoclave

- 
- * Utilisation en fonction des différents contenants : Boîtes, bocaux, films sous vide...
 - * Détermination des barèmes de stérilisation cohérents en fonction des différents produits fabriqués.
 - * Technique du dégazage et contre pression
 - * Les contrôles (autoclavage, étuvage)

Démonstrations et travaux pratiques

- * Utilisation d'un autoclave à immersion
- * Calcul des valeurs stérilisatrices ou pasteurisatrices des produits (sondes embarquées).
- * Archivages et enregistrements réglementaires