

TRAITEMENT

RÉV3 | MANUEL DE FORMATION

le problème
rechargé



DRYERS
FOR AFRICA

WWW.DRYERSFORAFRICA.CO.ZA

INDEX DU MANUEL DE FORMATION

SÉCHAGE + JUS + CONSERVATION + ENTRETIEN + PLUS



CHAPITRE 1
APERÇU ET OBJECTIFS

CHAPITRE 2
SÉCURITÉ ET MANIPULATION DES
ALIMENTS

CHAPITRE 3
DIRECTIVES DE TRAITEMENT

CHAPITRE 4
TRAITEMENT

CHAPITRE 5
SÉCHAGE ET JUS

CHAPITRE 6
EMBALLAGE

CHAPITRE 7
LOGISTIQUE

CHAPITRE 8
ÉQUATIONS

CHAPITRE 9
ENTRETIEN

CHAPITRE 10
L'AUTOMATE

CHAPITRE 11
SPÉCIFICATIONS DE L'ÉQUIPEMENT



5, ROUTE KIRSCHNER,
BAPSFONTEIN, GAUTENG,
AFRIQUE DU SUD



WWW.DRYERSFORAFRICA.CO.ZA



CHAPITRE 1 - APERÇU ET OBJECTIFS

- Définitions

CHAPITRE 2 - SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET MANIPULATION

- Introduction à la sécurité alimentaire
- Élaboration d'un plan de sécurité alimentaire
- Contrôles préventifs
- Installations
- Antiparasitaire
- Hygiène personnelle
- Politique des visiteurs

CHAPITRE 3 - DIRECTIVES DE TRAITEMENT

- Bonnes pratiques agricoles (BPA)
- Certification du système de sécurité alimentaire (FSSC 22000)
- Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (GFSI)
- Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)
- Procédures opérationnelles standard (SOP)
- Contrôles Préventifs pour les Aliments Humains (PCHF)
- Bonnes pratiques de fabrication actuelles (cGMP)

CHAPITRE 4 - TRAITEMENT

- Rôles dans l'agro-transformation
- Réception
- Tri
- La lessive
- Peeling
- Traitement
- Planification

CHAPITRE 5 - SÉCHAGE ET JUS

- Introduction
- mangue
- Ananas
- Litchi
- Jus
- Confitures
- chutney

CHAPITRE 6 - EMBALLAGE

- Les types
- Stockage

CHAPITRE 7 - LOGISTIQUE

- Aperçu
- Traçabilité

CHAPITRE 8 - ÉQUATIONS

CHAPITRE 9 - ENTRETIEN

CHAPITRE 10 - L'AUTOMATE

CHAPITRE 11 - SPÉCIFICATIONS DE L'ÉQUIPEMENT