

La métrologie appliquée aux températures dans l'entreprise agroalimentaire

Prérequis

Avoir quelques notions de base en statistiques (loi normale, moyenne, écarts-types)

Objectifs pédagogiques

- Citer les règles élémentaires de la métrologie
- Savoir distinguer les processus de mesure critiques des processus de mesure non critiques
- Comprendre l'adéquation entre les tolérances des procédures utilisés et les tolérances des processus de mesure mis en place
- Bien appréhender les notions d'étalon, d'étalonnage et de vérification
- Pratiquer la métrologie des températures

Public visé

Salariés des services Production, Qualité ou Maintenance impliqués dans gestion de la métrologie

Programme

A/ Les exigences métrologiques des normes et référentiels

- ISO 22000
- IFS
- BRC

B/ La métrologie appliquée en entreprise agroalimentaire

- Les règles élémentaires de la métrologie
- Le processus de mesure
- Les performances du processus de mesure
- L'exactitude du processus de mesure
- La valeur vraie : la notion d'étalon
- L'étalonnage
- La vérification
- L'ajustage et le calibrage
- La pyramide de l'adéquation des exactitudes
- Les fiches de capabilité
- Le calcul simplifié de l'incertitude
- Le calcul complet de l'incertitude

C/ La métrologie des températures

- La classification des sondes Pt100 ; modalités de calcul des EMT
- Comment mettre en place un étalonnage interne d'une chaîne de mesure de température ?
- Comment démontrer que la sonde de température est adaptée au contrôle du procédé ?
- Application aux procédés thermiques, à la réfrigération, à la surgélation

La métrologie appliquée aux températures dans l'entreprise agroalimentaire

- Exemple d'application à la cartographie d'une enceinte thermique
- Autres sondes de températures...

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Remise de documentation et supports de cours
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Ingénieur et/ou Technicien du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (13h30 à 17h)	21 + 22 novembre 2022	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.

