
Conduite de validation des procédés en industrie agroalimentaire

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Comprendre l'importance et les enjeux de la validation de procédés
- Connaître les outils de la validation de procédés
- Appréhender la construction des protocoles et l'exploitation des données
- Connaître certaines applications spécifiques lors de la validation de procédés dans certains procédés alimentaires

Public visé

Responsable qualité et assistant, responsable process, responsable R&D, tout acteur de l'agroalimentaire chargé des contrôles de qualité et de développements des nouveaux produits

Programme

Introduction

Contexte de la validation de procédés / les enjeux

Principe de la validation de procédés

Procédés qui doivent être validés

Les étapes de la validation de procédés

- Etat des lieux du process : paramètres critiques et caractéristiques
- Construction d'un protocole type
- Mise en œuvre de la validation
- Rapport de validation et conclusions

Les différents types de validation (à partir des données du process, à partir de données historiques, à partir de la bibliographie)

Etude de cas pratiques concrets

Conduite de validation des procédés en industrie agroalimentaire

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Apports d'information
- Exercices et études de cas
- Echanges avec le formateur et les stagiaires
- Feuille d'émergence
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenante

Virginia HIDALGO MARTIN, Ingénieur Validation de Procédés chez Mérieux NutriSciences

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – 9h à 17h	28 avril 2022	Cité de l'Agriculture – Orléans

- 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.

