

Certificat

Opérations de Pressage, Évaporation
et Transfert de Chaleur dans
l'Industrie Alimentaire



Certificat

Opérations de Pressage, Évaporation et Transfert de Chaleur dans l'Industrie Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/operations-pressage-evaporation-transfert-chaleur-industrie-alimentaire



Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Structure et contenu

page 12

04

Méthodologie

page 16

05

Diplôme

page 24

01 Présentation

L'industrie alimentaire est en constante évolution et exige de plus en plus d'efficacité et de qualité dans ses processus de production. Dans ce contexte, TECH a développé un programme qui abordera les questions liées à la séparation, à la distillation, à l'extraction et à la déshydratation, parmi d'autres sujets liés à l'industrie. Il fournira également les outils nécessaires à son application dans ce vaste domaine d'activité. Cette formation est une excellente option pour les professionnels qui souhaitent se spécialiser dans le domaine de la technologie alimentaire. De plus, le diplôme est 100% en ligne, avec une méthodologie pédagogique innovante telle que le *Relearning* et une flexibilité dans l'organisation des ressources académiques, ce qui permet une formation adéquate et efficace pour les professionnels d'aujourd'hui.





“

À la fin du certificat, vous aurez acquis les compétences nécessaires pour identifier et sélectionner l'équipement le plus approprié pour répondre aux objectifs de la transformation des aliments, et ces connaissances vous permettront d'apporter une contribution significative à l'industrie”

Aujourd'hui, l'industrie alimentaire est confrontée à des défis et à des exigences croissants. La nécessité de produire des aliments de haute qualité, dotés de propriétés nutritionnelles adéquates et transformés à l'aide de techniques sûres et efficaces, est devenue cruciale. Dans ce contexte, les opérations de pressage, d'évaporation et de transfert de chaleur sont essentielles pour la production de produits alimentaires. Une bonne gestion de ces opérations permet d'obtenir des produits présentant des caractéristiques spécifiques, telles que la texture, la saveur, l'arôme et la valeur nutritionnelle.

L'industrie alimentaire a besoin de professionnels formés à la gestion des opérations de pressage, d'évaporation et de transfert de chaleur, afin de garantir une production alimentaire de haute qualité et de se conformer aux réglementations sanitaires et de sécurité alimentaire. À cette fin, TECH a mis au point un diplôme spécialisé dans ces techniques fondamentales afin que les professionnels acquièrent les connaissances nécessaires à la gestion efficace de ces opérations et puissent les appliquer dans l'industrie alimentaire.

Le programme couvrira des sujets tels que les principes généraux des opérations de base, le transfert de chaleur, l'évaporation, la distillation et la clarification des gaz. Les opérations de déshydratation et de séchage, ainsi que les opérations d'extraction. En plus, la conception et le développement de nouveaux produits et processus seront explorés, ainsi que les technologies les plus innovantes du secteur.

Le diplôme sera enseigné selon une méthodologie théorique-pratique, dans laquelle les étudiants auront accès à des outils et ressources technologiques de pointe, ce qui leur permettra d'expérimenter et d'appliquer les connaissances acquises dans un environnement de travail réel. En outre, ils seront guidés et soutenus par une équipe d'enseignants hautement qualifiés ayant une grande expérience de l'industrie alimentaire et de la formation de professionnels dans ce domaine.

Ce **Certificat en Opérations de Pressage, Évaporation et Transfert de Chaleur dans l'Industrie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- Le développement de cas pratiques présentés par des experts de la nutrition en Principes fondamentaux de l presse et Transfert de chaleur dans l'Industrie Alimentaire
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- Les exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Vous apprendrez à analyser et à proposer de nouvelles technologies qui contribuent à l'innovation dans l'industrie alimentaire, cette compétence vous permettra de vous démarquer sur le marché du travail et de progresser dans votre carrière professionnelle"

“

Ce programme dispose de ressources multimédias qui complètent la formation théorique et pratique des étudiants, permettant une meilleure compréhension et application des concepts et techniques appris”

Le corps enseignant du programme englobe des spécialistes réputés dans le domaine et qui apportent à ce programme l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus dans de grandes sociétés et des universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel, ainsi, ils se formeront dans un environnement simulé qui leur permettra d'apprendre en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est axée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du Mastère Spécialisé. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

L'objectif du diplôme est de former des professionnels capables d'appliquer les connaissances acquises pour améliorer la qualité des produits alimentaires et optimiser les processus de production.

Les participants apprendront la sélection et l'application des équipements, l'optimisation des processus, le dépannage et la mise en œuvre de systèmes de contrôle de la qualité.



02 Objectifs

Ce diplôme vise à doter les étudiants des compétences et des connaissances nécessaires pour travailler dans le domaine de la production et de la transformation des denrées alimentaires. Ce programme vise à donner aux participants une formation solide sur les principes fondamentaux régissant les étapes de la transformation, ainsi que sur les opérations de base du pressage, de l'évaporation et du transfert de chaleur. En outre, l'objectif est d'informer les étudiants afin qu'ils puissent concevoir et développer de nouveaux processus et produits qui répondent aux besoins du marché, en évaluant leur degré d'acceptabilité et en établissant leurs coûts de production.



“

À l'issue du certificat, vous acquerez des compétences dans la conception et l'élaboration de nouveaux procédés et produits alimentaires, ainsi que dans l'optimisation des conditions de fonctionnement de l'équipement utilisé”



Objectifs généraux

- ♦ Acquérir la capacité de recueillir et d'interpréter des données pertinentes (généralement dans leur domaine d'études) afin de formuler des jugements qui incluent une réflexion sur des questions pertinentes dans l'industrie alimentaire
- ♦ Acquérir la capacité de concevoir et de développer de nouveaux processus et produits pour répondre aux besoins du marché dans les différents aspects concernés, tels que l'évaluation du degré d'acceptabilité de ces produits ou l'établissement de leurs coûts de production
- ♦ Comprendre et pouvoir décrire les fonctions des opérations de base et les principes fondamentaux régissant les étapes de la transformation et leur impact sur la qualité du produit transformé
- ♦ Relier les variables thermodynamiques et cinétiques aux paramètres de conception des équipements afin d'optimiser les conditions de fonctionnement et leurs effets sur les aliments pour animaux



Cette formation vous permettra de travailler dans différents domaines de l'industrie alimentaire, tels que la recherche, la production, le contrôle de la qualité et la gestion de projets. Ne manquez pas cette occasion et inscrivez-vous dès maintenant!"





Objectifs spécifiques

- ♦ Étudier et interpréter les rapports et dossiers administratifs relatifs à un produit, afin de pouvoir donner une réponse motivée à la question qui se pose
- ♦ Capacité à connaître, comprendre et utiliser les installations de l'industrie agroalimentaire, leurs équipements et les machines auxiliaires de l'industrie agroalimentaire
- ♦ Capacité à connaître, comprendre et utiliser les principes de base et les procédés technologiques appropriés pour la production, le conditionnement et la conservation des aliments
- ♦ Identifier et comprendre le fonctionnement des équipements les plus couramment utilisés dans la transformation des aliments et savoir comment sélectionner l'équipement le plus approprié pour atteindre des objectifs de transformation spécifiques
- ♦ Utiliser des équipements et mettre au point des tests expérimentaux pour évaluer les processus alimentaires et proposer des activités d'amélioration
- ♦ Analyser et proposer de nouvelles technologies susceptibles de contribuer à l'innovation technologique dans l'industrie alimentaire
- ♦ Reconnaître l'importance de la planification, du développement et du contrôle des processus dans l'industrie alimentaire afin d'obtenir des produits de la qualité souhaitée

03

Structure et contenu

Le diplôme en opérations de pressage, d'évaporation et de transfert de chaleur dans l'industrie alimentaire se compose de deux modules, que l'étudiant pourra suivre entièrement en ligne, en utilisant la méthodologie d'enseignement par *Relearning*. Le module 1 couvre les principes fondamentaux des opérations de base, les bilans de matière et d'énergie, les fluides et leur comportement, l'écoulement des fluides, la centrifugation, la filtration, le pressage, l'agitation, le mélange, l'émulsification et le transfert de chaleur. Le module 2 introduit l'étudiant aux processus de séparation, aux types de processus de séparation et à leurs principes fondamentaux, aux coefficients de transfert de matière et à l'équilibre des phases.





“

La formation obtenue vous permettra d'occuper des postes dans les domaines de la production, de la qualité, de la recherche et du développement, entre autres secteurs immergés dans un domaine d'activité en plein essor"

Module 1. Opérations basiques

- 1.1. Principes généraux
 - 1.1.1. Principes fondamentaux régissant les opérations de base
 - 1.1.2. Bilans de matière et d'énergie: approche et méthodes de résolution
 - 1.1.3. Concept de système: processus continus et discontinus
 - 1.1.4. Établissement et interprétation d'un organigramme
- 1.2. Fluides: principes généraux
 - 1.2.1. La statique des fluides: Concept de pression et manomètres
 - 1.2.2. Dynamique des fluides: Théorème de continuité et de la conservation de l'énergie
 - 1.2.3. Comportement rhéologique des fluides: Les lois de Newton
 - 1.2.4. Types de fluides et jauges de viscosité
- 1.3. Flux de Fluides
 - 1.3.1. Introduction au transport des fluides
 - 1.3.2. Transport des fluides: Types de flux Lamelles et turbulent)
 - 1.3.3. Résistance à l'écoulement dans les tuyaux cylindriques
 - 1.3.4. Débitmètres
- 1.4. Centrifugation
 - 1.4.1. Mouvement de particules solides sous l'action d'un champ centrifuge
 - 1.4.2. Séparation de liquides immiscibles
 - 1.4.3. Types de centrifugeuses
 - 1.4.4. Applications de Centrifugation dans l'industrie Alimentaire
- 1.5. Filtration
 - 1.5.1. Théorie de la Filtration: Filtration à pression constante, filtration à débit constant et gâteaux compressibles
 - 1.5.2. Pratique de la Filtration: Média filtrant et adjuvants de filtration
 - 1.5.3. Matériel de filtration
 - 1.5.4. Applications de Filtration dans l'industrie Alimentaire
- 1.6. Pressage
 - 1.6.1. Principes de pressage
 - 1.6.2. Performances de l'équipement et du fonctionnement
 - 1.6.3. Applications de pressage

- 1.7. Agitation, mélange et émulsification
 - 1.7.1. Types de mélange
 - 1.7.2. Agitation Concepts généraux, puissance requise pour l'agitation, critères de similitude et types d'agitateurs
 - 1.7.3. Mélange Concepts généraux, mélange de substances visqueuses, mélange de solides et types de mélangeurs
 - 1.7.4. Emulsification: Concepts généraux, tension interfaciale, stabilité des émulsions et dispositifs
 - 1.7.5. Applications dans l'industrie alimentaire
- 1.8. Transfert de chaleur
 - 1.8.1. Transfert de chaleur par Conduite d'eau: Équation de Fourier, régime permanent conduction en régime permanent et résistances thermiques en série
 - 1.8.2. Transfert de chaleur par convection: Types de convection, modules adimensionnels
 - 1.8.3. Transfert de chaleur par rayonnement: Loi de Kirchhoff, loi de Stephan-Boltzmann
- 1.9. Évaporation I
 - 1.9.1. Mécanisme de transfert de chaleur dans les évaporateurs: Coefficients de transmission thermique et facteurs influençant le coefficient de transmission thermique
 - 1.9.2. Facteurs influençant le point d'ébullition de la solution
 - 1.9.3. Caractéristiques de l' Solutions à évaporera
- 1.10. Évaporation II
 - 1.10.1. Calcul de l'évaporateur: évaporateurs à simple effet et évaporateurs à effets multipl
 - 1.10.2. Types d'évaporateurs
 - 1.10.3. Applications de l'évaporation dans l'industrie Alimentaire

Module 2. Opérations Basiques II

- 2.1. Introduction aux processus d' de séparation
 - 2.1.1. Processus de séparation: caractéristiques et agents de
 - 2.1.2. Classification des processus de séparation. Principes fondamentaux du transfert de matière de la matière
 - 2.1.3. Coefficients de transfert de matière. Équilibre de phase
 - 2.1.4. Coefficients de distribution
 - 2.1.5. Facteur de séparation

- 2.2. Opérations de distillation
 - 2.2.1. Équilibre vapeur-liquideÉquilibre Liquides-vapeur
 - 2.2.2. Distillation et rectification de mélanges binaires
 - 2.2.3. Paramètres de Influences sur le processus de Rectification. Équipements
 - 2.2.4. Nouveaux procédés de distillation dans l'industrie alimentaire
 - 2.2.5. Applications dans l'industrie alimentaire
- 2.3. Opérations d'extraction
 - 2.3.1. Solubilité des solides dans les fluides. Extraction solides-liquides
 - 2.3.2. Lavage Extraction liquide-liquide
 - 2.3.3. Extraction par fluide supercritique
 - 2.3.4. Paramètres influents dans les processus d'extraction. Équipements
 - 2.3.5. Nouveaux procédés d'extraction dans l'industrie alimentaire
 - 2.3.6. Applications dans l'industrie alimentaire
- 2.4. Capacité échangeuses d'ions
 - 2.4.1. Équilibre d'adsorption
 - 2.4.2. Cinétique d'adsorption et fonctionnement par étapes
 - 2.4.3. Colonnes d'adsorption
 - 2.4.4. Paramètres d'influence et processus d'échange d'ions
 - 2.4.5. Résines échangeuses d'ions et équipements associés
 - 2.4.6. Applications dans l'industrie alimentaire
- 2.5. Opérations de déshydratation et de séchage
 - 2.5.1. Psychrométrie et activité de l'eau
 - 2.5.2. Séchage à l'air chaud
 - 2.5.3. Lyophilisation
 - 2.5.4. Paramètres influents dans ces processus et équipements associés
 - 2.5.5. Applications dans l'industrie alimentaire
- 2.6. Processus de formation des particules
 - 2.6.1. Cristallisation et nucléation
 - 2.6.2. Croissance des cristaux
 - 2.6.3. Paramètres influents dans ces processus et équipements associés
 - 2.6.4. Applications dans l'industrie alimentaire

- 2.7. Procédés de séparation par membrane
 - 2.7.1. Principes fondamentaux et classification de la séparation par membrane
 - 2.7.2. Paramètres influençant les opérations de séparation membranaire les plus courantes dans l'industrie alimentaire
 - 2.7.3. Caractéristiques de ces opérations et des équipements associés
 - 2.7.4. Applications dans l'industrie alimentaire
- 2.8. Distillation et rectification
 - 2.8.1. Introduction. Équilibre vapeur-liquideÉquilibre Liquides-vapeur
 - 2.8.2. Distillation fermée ou à l'équilibre et distillation ouverte ou différentielle
 - 2.8.3. Rectification Calcul du nombre de plaques nécessaires par la méthode McCabe-Thiele
 - 2.8.4. Équipement de broyage (plaques et colonnes de remplissage)
 - 2.8.5. Applications dans l'industrie alimentaire
- 2.9. Lixiviation
 - 2.9.1. Introduction. Transfert de matière dans la lixiviation: Taux d'extraction et facteurs influençant le taux d'extraction
 - 2.9.2. Calcul des opérations de stockage
 - 2.9.3. Matériel d'extraction
 - 2.9.4. Applications de contrôle dans l'industrie Alimentaire
- 2.10. Clarification du gaz
 - 2.10.1. Principes régissant la clarification des gaz
 - 2.10.2. Équipement de clarification des gaz



Avec ce certificat, vous aurez accès à de nombreuses opportunités d'emploi dans l'industrie alimentaire, telles que les entreprises de transformation des aliments, les laboratoires d'analyse, les entreprises d'emballage et de conservation des aliments"

04 Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



“

Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.



Selon le Dr Gervas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"

L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.

Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.



Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.

Ce programme offre le meilleur matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



Résumés interactifs

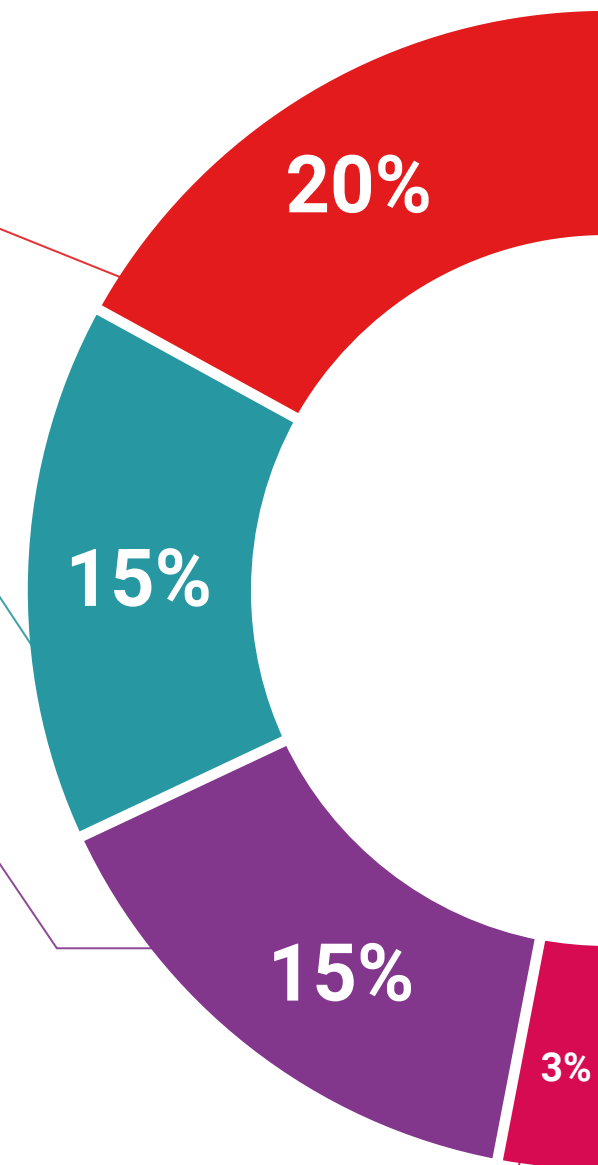
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

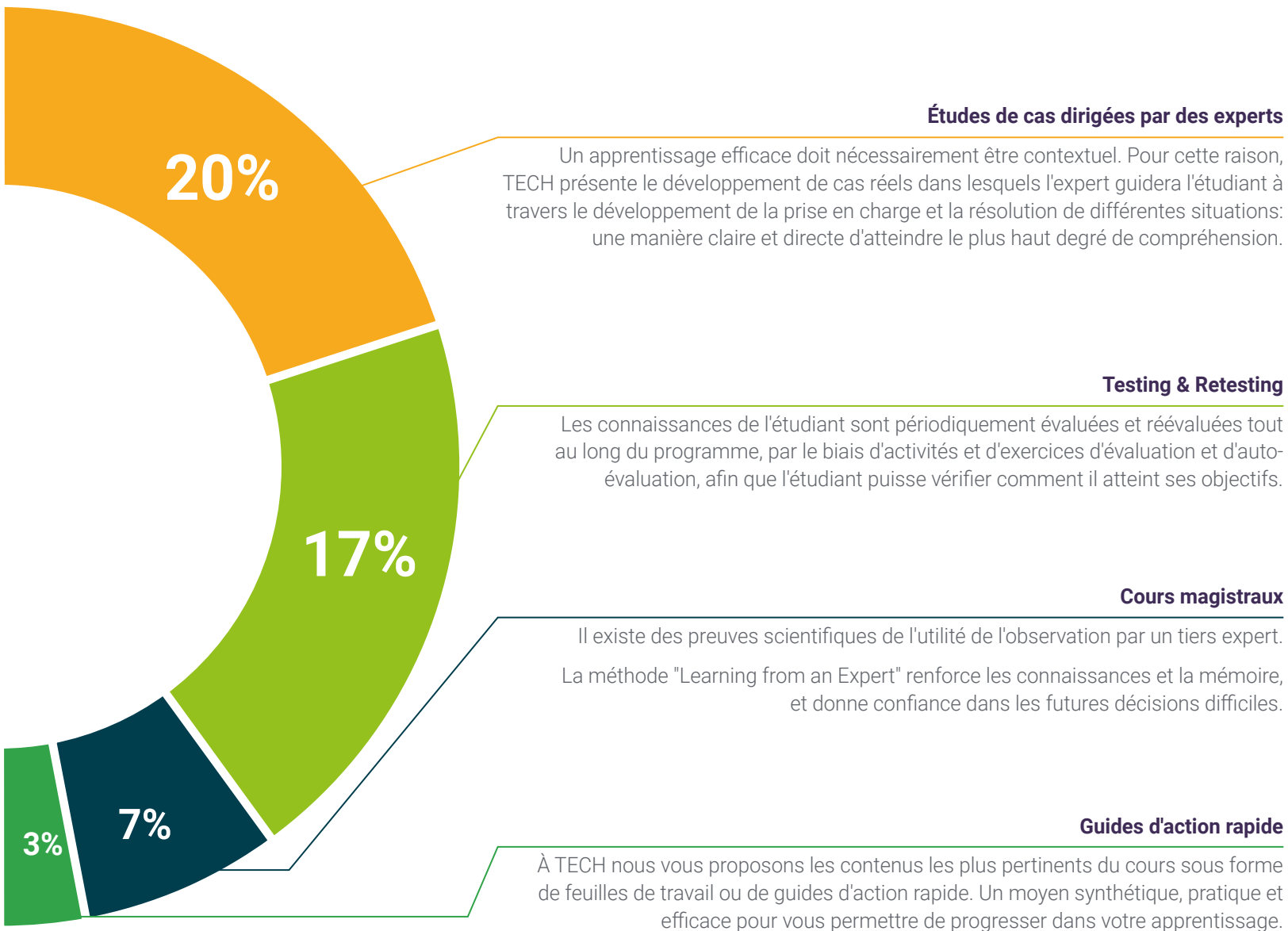
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Bibliographie complémentaire

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





05 Diplôme

Le Certificat en Opérations de Pressage, Évaporation et Transfert de Chaleur dans l'Industrie Alimentaire vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès
et recevez votre Certificat sans avoir
à vous soucier des déplacements ou
des formalités administratives”*

Ce **Certificat en Opérations de Pressage, Évaporation et Transfert de Chaleur dans l'Industrie Alimentaire** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat en Opérations de Pressage, Évaporation et Transfert de Chaleur dans l'Industrie Alimentaire**
N.º d'Heures Officielles: **300 h.**



*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.



Certificat

Opérations de Pressage,
Évaporation et Transfert
de Chaleur dans l'Industrie
Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Opérations de Pressage, Évaporation
et Transfert de Chaleur dans
l'Industrie Alimentaire

