



Fiche Module
MODULE : CONSERVATION DES FRUITS ET LEGUMES
Département : RAHTAA

Nom Responsable... :

- Slah El MEJRI
- **Assistant pour TP**

Type d'Enseignement :

Tronc Commun : Non
Module spécifique : IAA)

Total Horaire : 28 h

Travaux dirigés : 0h

Travaux pratiques : 10h

Pré requis (intitulé du ou des module(s)) : Transfert de Chaleur ; Thermodynamique ; **physiologie végétale ; arboriculture ne sont plus enseigné en IAA** ; Technologie du Froid.

Objectifs du module : A l'issue du module, l'étudiant sera capable de :

- Connaître les bases de Physiologie de la maturation et post récolte des fruits et légumes.
- Comprendre les principes de base de la conservation par le Froid des fruits et légumes.
- Maîtriser le principe de fonctionnement et la Technologie des équipements du Froid
- Maîtrise la conduite optimale des entrepôts frigorifiques de Fruits et Légumes.
- Appliquer les bases des principes de l'appertisation des fruits et légumes
- Calculer les principales opérations unitaires d'une conservation de fruits et légumes
- Connaître le principe de fonctionnement et la Technologie des équipements du Froid
- Maîtriser de quelques diagrammes de fabrication de conserveries.

Examen et durée de l'épreuve

Examen de 2.00 h

Contenu :

- Rappels des bases de Physiologie de la maturation et post récolte des fruits et légumes.
- Présentation des principes de base de la conservation par le Froid des fruits et légumes.
- **Etude du principe de fonctionnement et la Technologie des équipements du Froid (déjà vu)**
- Etude de la conduite optimale des entrepôts frigorifiques de Fruits et Légumes.
- Rappels des bases sur les principes de l'appertisation des fruits et légumes
- Etude des principales opérations unitaires d'une conserverie de fruits et légumes
- **Etude du principe de fonctionnement et la Technologie des équipements du Froid**
- Présentation de quelques diagrammes de fabrication de conserveries.

Intervenant (s) :

Slah MEJRI/ **Emira Mougou ?? assistant pour TP**

Conférenciers pour études de cas.

Planification du cours : 04h/semaine

Besoin technique :

- salle Info non
- connexion Internet non
- Data show oui
- Autre (s) : à préciser : visite d'usines : 4h00