

La lyophilisation : développement du produit et du procédé et pratique - niveau 1

Public concerné :

Ingénieurs, Pharmaciens, Techniciens Supérieurs ayant une solide expérience en lyophilisation ou ayant assisté à la formation niveau 1, Chimistes, travaillant en développement pharmaceutique, développement des procédés, transfert / optimisation des procédés etc.

Durée de la formation :

15 heures

2 jours

Responsable de la formation :

GHANIA HAMDİ DEGOBERT

Telephone : 0478777246

Email : ghania.hamdi-degobert@univ-lyon1.fr

Contact formation continue et alternance (FOCAL) :

MURIEL JOSSERAND

Telephone : 0478777145

Email : muriel.josserand@univ-lyon1.fr

Prochaine session :

Date de début : 13/06/2017

Date de fin : 14/06/2017

Objectifs de la formation :

- Développer des compétences solides dans le domaine de la lyophilisation directement applicables lors du développement ou transfert et/ou optimisation de cycles de lyophilisation ou de formulation de lyophilisats
- Comprendre les techniques spécifiques de caractérisation des préparations avant et après lyophilisation et leur finalité : Lyophilisateur sous microscope (FDM), DSC, Karl Fisher, DVS...
- Acquérir la méthodologie pour développer ou optimiser de manière pragmatique et efficace un cycle de lyophilisation, l'analyser et l'interpréter
- Connaître les équipements spécifiques pour le suivi en ligne de la lyophilisation
- Savoir appliquer le concept de Quality-by-Design en lyophilisation

La lyophilisation : développement du produit et du procédé et pratique - niveau 1

- Savoir appliquer le concept de PAT en lyophilisation

Programme :

Introduction / historique

Les phénomènes de transferts de chaleur et de matière en lyophilisation

Rappels des différents organes d'un lyophilisateur et bases théoriques en lyophilisation (comprendre les trois étapes d'un cycle de lyophilisation) - Rappel de la formation Niveau 1

Les sondes utilisées dans le suivi en ligne des paramètres du procédé

Le choix des matériels à utiliser : les flacons, les plateaux, les bouchons

L'impact des différentes étapes de la lyophilisation sur le produit fini et visualisation sur des lyophilisats (exercice pratique)

Les excipients utilisés pour stabiliser les formulations lors de la lyophilisation

Caractérisation des formulations : FDM, DSC, Karl-Fisher... (exemples pratiques au laboratoire)

Comment procéder pour développer et optimiser un cycle de lyophilisation en pratique sur la base des propriétés thermo-physiques de la formulation développée ?

Analyse et interprétation des cycles de lyophilisation (cas pratiques)

Etudes de cas pratique en développement, transfert et optimisation de cycle

Lieu principal d'enseignement :

- Lyon Est (Lyon 8ème) - campus Rockefeller

Tarifs :

Montant : 950 euros

Le déjeuner est pris en charge par les organisateurs

Modalités d'inscription :

Pour obtenir un bulletin d'inscription, contacter :

Muriel JOSSERAND

Université Claude Bernard Lyon 1

Service de la formation continue

Antenne santé

8 avenue Rockefeller - 69373 Lyon cedex 08

Tel : 04 78 77 71 45

Email : muriel.josserand@univ-lyon1.fr

La lyophilisation : développement
du produit et du procédé
et pratique - niveau 1

D'autres formations à Lyon peuvent vous intéresser :

[La lyophilisation : aspects théoriques et pratiques - niveau 1](#)