

NEZ HUMAIN ET MÂLES ENTIERS - SÉLECTION ET FORMATION SANMALO - 2025 (SUR MESURE) —



CHEVILLON Patrick
Chef de projet - Spécialiste
de la thématique du
transport et de l'abattage-
découpe

Formation Présentielle 7 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Les candidats au métier de TQS (technicien Qualité Sensoriel) en charcuterie-salaisons
Les collaborateurs des services production et qualité des charcuterie salaisons (voire abattoir (formation assurée par UNIPORC dans ce cas))

Objectifs / Compétences —

Connaître les caractéristiques sensorielles des odeurs de mâles entiers
Prendre en main une méthode « Human nose » de tri des carcasses odorantes normée SANMALO UNIPORC

Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis —

Aucun

Méthode pédagogique —

Exposés et cas concrets
Mise en pratique sur molécules et gras odorants



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

1. Présentation de la Méthode UNIPORC SANMALO (SANS MÂLES Odorants) - 1h00

2. Sélection de futurs candidats selon la Norme ISO 8586 et ISO 4120 - 2h00

3. Apprentissage d'une notation de carcasses plus ou moins odorantes (5 notes de 1 à 5) - 4h00

- Tests sur site : sensibilité aux odeurs de verrat et autre odeur
- Test sur échantillons de gras dosés chauffés
- Test et aide à la mise en place de la procédure SANMALO de détection en charcuterie salaison
- A réception de la charcuterie salaison voire sur produits de salaison