

# NEZ HUMAIN ET MÂLES ENTIERS - SÉLECTION ET FORMATION SANMALO - 2026 (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 QualitéSensoriel) 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 MALES 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