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 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