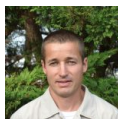


NEZ HUMAIN ET MÂLES ENTIERS SÉLECTION ET FORMATION SAN MALO



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

Présentiel	1 jour
Lieu de la formation	
Tarif	Sur demande

Programme de la formation

1. Présentation de la Méthode UNIPORC SAN MALO (Sans Mâles Odorants)
2. Sélection de futurs candidats selon la Norme ISO 8586 et ISO 4120
3. Apprentissage d'une notation de carcasses plus ou moins odorantes (5 notes de 1 à 5)
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 sur chaîne d'abattage ou frigo de carcasses ou salle de découpe

Pour qui ?

Les candidats au métier de TQS (technicien Qualité Sensoriel)
Les salariés d'abattoirs
Les collaborateurs des services production et qualité des entreprises d'abattage et de transformation

Objectifs / Compétences

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