Programme de Formation

Garantir la qualité et la sécurité de vos produits avec l'outil de microbiologie prévisionnelle SYM'PREVIUS (réf : HS032)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité, R et D et production.

Objectifs pédagogiques

- Identifier le rôle de la microbiologie prévisionnelle dans la gestion des risques microbiologiques
- Sélectionner le module Sym'Previus (logiciel de microbiologie prévisionnelle) adapté à mon besoin dans le cadre de la gestion des risques microbiologiques
- Déterminer les informations et données indispensables à collecter préalablement à l'utilisation de chaque module

Description

Les outils de la microbiologie prévisionnelle ont connu des développements les rendant facilement utilisables par les industriels de l'agroalimentaire. L'objectif de cette formation est de vous faire découvrir les applications concrètes de Sym'Previus et ses apports.

Contenu :

THÉORIE

- La microbiologie prévisionnelle : qu'est-ce que c'est ?
  - La place de la microbiologie prévisionnelle dans la gestion des risques microbiologiques
  - La finalité des outils de microbiologie prévisionnelle
  - Les différents types de modèles (primaires - secondaires / croissance-décroissance)
  - La microbiologie prévisionnelle et la réglementation

- Sym'prévius : de quoi s'agit-il ?
  - Présentation de l'outil à travers ses fonctionnalités

- Présentation de l'outil et des applications possibles
  - Présentation de l'outil à travers ses fonctionnalités

ATELIER PRATIQUE

- La microbiologie prévisionnelle : à quoi ça sert ? (Exercices sélectionnés par le formateur en fonction des problématiques des stagiaires)
  - Les caractéristiques physico-chimiques de mon produit autorisent-elles le développement microbien ?
  - Quel est l'impact d'un changement de formulation sur le développement d'un microorganisme pathogène ?
  - Quel microorganisme peut se développer dans mon produit ? Et à quelle vitesse ?
  - La contamination de *Listeria* dans mon produit va-t-elle excéder le seuil réglementaire de 100 UFC/g en fin de DLC ?
  - Quel est l'impact des étapes de mon process (cuisson, refroidissement, stockage...) sur les microorganismes ?
  - Quel est l'impact du mésusage de mon produit par le consommateur ?
  - Quel est l'impact de mon traitement thermique ? Permet-il la destruction d'un microorganisme d'intérêt ? En quelle proportion ?
  - Quels sont les coefficients de transfert de chaleur lors du traitement thermique ?
  - Comment sélectionner mes emballages et les mélanges gazeux pour optimiser la durée de vie de mes produits ?
  - Si mon produit est contaminé par une moisissure, à partir de quand sera-t-elle visible à l'œil nu ?

Prérequis

Avoir des connaissances en microbiologie alimentaire.

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés d'un support documentaire, des échanges interactifs et des travaux pratiques
(utilisation du logiciel Symprevius).

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr