

Niveau
Intermédiaire
à Confirme

Contaminations microbiennes

Maîtrise et prévention



OPERATEUR / FONCTION SUPPORT / ENCADRANT

Objectifs pédagogiques

- ▶ Identifier les risques microbiens
- ▶ Mettre en place une démarche d'étude de l'état sanitaire du site de production pour améliorer sa maîtrise des contaminations
- ▶ Identifier les facteurs de maîtrise des traitements dans un objectif de décontamination



Programme

- La problématique des contaminations microbiennes en alimentation animale
- Origine et localisation des contaminations microbiennes sur les sites industriels du secteur
- Traitement des aliments et maîtrise des contaminations microbiennes sur un site

Approche pédagogique et supports

- **Formation en ligne**
- Phases de présentation, de questions et d'échange d'expériences entre les participants
- Quizz et jeux en ligne
- Un support numérique est remis à la fin de la formation

Modalités d'évaluation et de suivi

- Questionnaire sur les attentes du stagiaire à remplir avant la formation, puis 3 mois après pour faire le bilan de l'évolution des pratiques
- Evaluation pédagogique sous forme d'un QCM à la fin de la session

Public

Responsables/techniciens qualité, responsables ou opérateurs de maintenance, responsables d'usine, responsables de fabrication, gestionnaires de production, nutritionnistes, formulateurs

Pré-requis

Notions sur les procédés mis en œuvre en usine d'aliment du bétail

Nombre max. d'inscrits : 10

Si vous êtes en situation de handicap, vous pouvez nous contacter pour une étude de votre besoin.

INTER
OU
INTRA

formation@tecaliman.com

Date : Date à définir selon les demandes

Durée : 2 matinées de 3,5h soit 7h en ligne

Formateur : Fabrice Putier (Biographie du formateur p.7)

Tarifs Inter / personne : Adhérent - 670.00 € HT (806.40 € TTC) ;

Non-adhérent : 938.00 € HT (1 125.60 € TTC) ; Tarif Intra nous contacter

www.tecaliman.com