

DEFAUTS MUSCULAIRES EN VOLAILLES

20/03/2024



Objectifs

Savoir identifier et reconnaître les défauts musculaires des filets de poulets (white striping, wooden breast, muscles spaghetti, ...)

Connaître les facteurs de risques des défauts musculaires et leurs conséquences sur la transformation des produits

<p>Public(s) concerné(s) Fournisseurs additifs et aliments, Opérateurs abattoirs, responsables qualité et responsable vif abattoir, responsables technique</p> <p>Modalités d'organisation Aucune</p> <p>Pré-requis Aucun</p>	<p>Intervenant(s) Marie BOURIN, ingénieure ITAVI</p> <p>Durée 1 jour soit 7 heures</p> <p>Côût pédagogique Côût différencié si inter ou intra</p> 
--	--

Programme de la formation

Notions de qualité technologique des viandes
Facteurs de risque des défauts musculaires
Conséquence des défauts sur la transformation des produits
Présentation de la grille ITAVI de reconnaissance des différents défauts
Les indicateurs de la qualité technologique de la matière première (pH, couleur...)

<p>Modalités d'inscription Envoyer votre demande d'inscription par mail à durochat@itavi.asso.fr Prise en charge par OCAPAT possible https://www.ocapiat.fr/formations-sur-mesure-tpe-50-salarie</p> <p>Responsables pédagogique François GAUDIN – Ingénieur ITAVI</p>
--

<p>Modalités d'accès La vérification du respect des prérequis et du public ciblé est à la charge de l'employeur. Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter afin de mettre en place les outils nécessaires.</p> <p>Obligations réglementaires Aucune</p>	<p>Moyens pédagogiques & modalité d'évaluation Présentation PowerPoint Approche pratique assurée par l'intervenant Echanges entre intervenant et participants sur les cas rencontrés, mise en perspectives sur leur propre cas Document remis : support pédagogique QCM d'évaluation des connaissances</p> <p>Nombre de stagiaires Minimum : 4 – Maximum : 15</p>
--	---

Formalisation à l'issue de la formation : Attestation de présence envoyée à l'employeur