

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

### Modalités d'inscription

Envoyer votre demande d'inscription par mail à [durochat@itavi.asso.fr](mailto:durochat@itavi.asso.fr)  
Prise en charge par OCAPAT possible <https://www.ocapiat.fr/formations-sur-mesure-tpe-50-salarie>

### Responsables pédagogique

François GAUDIN – Ingénieur ITAVI

### 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.

### Obligations réglementaires

Aucune

### 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

### Nombre de stagiaires

Minimum : 4 – Maximum : 15

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