



الجمعية المغربية للسلامة الصحية للأغذية
Association Maghrébine de Sécurité Sanitaire des Aliments

La microbiologie prévisionnelle : Outil au service de l'innovation et de la sécurité sanitaire dans l'industrie agro-alimentaire

15-16 Avril 2015 à l'Institut Pasteur de Tunis

FORMATION PRATIQUE ET INTERACTIVE ORGANISEE PAR :
L'ASSOCIATION MAGHREBINE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS (AMSSA)
LE LABORATOIRE D'EPIDEMIOLOGIE ET DE MICROBIOLOGIE VETERINAIRE (LEMV)



AVEC LA PARTICIPATION DE:

PR. DR. JÓZSEF BARANYI, RESEARCH LEADER, IFR, NORWICH, ANGLETERRE



Pour tous renseignements s'adresser à :

- **Dr Thouraya ANNABI ATTIA** (Présidente de l'AMSSA) E-mail : attia.thouraya@yahoo.fr, Tél : + 216 98 33 70 20
- **Dr Saber MANSOUR** (Secrétaire général de l'AMSSA) E-mail : saber.mansour2014@gmail.com, Tél : + 216 94 67 42 49
- **AMSSA Tunisie** E-mail : asso.amssa@gmail.com, Tél : +2 16 50 61 63 64

PRESENTATION GENERALE

❖ Objectifs :

- Utiliser la microbiologie prévisionnelle pour développer de nouveaux produits et en garantir la sécurité sanitaire.
- Connaître les logiciels et outils permettant d'évaluer le comportement des micro-organismes dans les aliments et les leviers de maîtrise au stade de la production, pendant la conservation et jusqu'à leur consommation.

❖ Lieu: Institut Pasteur de Tunis

❖ Durée : Deux jours

❖ Public cible :

- Les responsables qualité des entreprises de l'agro-alimentaire
- Les ingénieurs du service R&D
- Les responsables de laboratoire
- Les chercheurs et étudiants en sécurité des aliments.

❖ Approche pédagogique : Le cours se déroulera sous type de présentations théoriques suivies de discussions, d'études de cas pratiques et d'ateliers de travaux dirigés dont un sur l'outil informatique qui nécessitera que chacun des apprenants se munisse de son propre ordinateur portable.

❖ Frais de participation :

Pour les candidats qui désirent assister à la première journée uniquement : 15 avril 2015 (partie théorique) :

Les frais de participation sont fixés à 100 **DT**, sachant qu'un prix préférentiel de **50 DT** est accordé aux membres de l'AMSSA. Ces frais donnent droit à l'accès au cours du 15 Avril, à la documentation, à une pause-café et un lunch-package, sans hébergement.

Pour les candidats qui désirent assister à la totalité du cours : 15 et 16 avril 2015 (partie théorique et pratique) :

- Les frais de participation pour les candidats tunisiens sont fixés à 500 **DT** donnant droit à l'accès aux salles (cours et ateliers de travaux dirigés), à la documentation, aux déjeuners et pauses café sans hébergement.
- Les frais de participation pour les candidats non-résidents en Tunisie sont fixés à 500 **euros** donnant droit en plus de ce qui est spécifié ci-dessus à un hébergement de 3 nuitées (le 14, 15 et 16 avril 2015) dans un hôtel (3 étoiles) proche du lieu de la formation.

❖ **Règlement des frais de participation :**

Les frais de participation sont payés obligatoirement en :

- Virement au compte bancaire de l'AMSSA :
BIATTNTT TN59 0800 3000 6120 6779 8320
- Autres modes de paiement : contacter **Dr Thouraya ANNABI ATTIA** (Présidente de l'AMSSA) E-mail : attia.thouraya@yahoo.fr , Tél : 00 216 98 33 70 20 **Dr Saber MANSOUR** (Secrétaire général de l'AMSSA) E-mail : saber.mansour2014@gmail.com , Tél : 00 216 94 67 42 49 **AMSSA Tunisie** E-mail : asso.amssa@gmail.com, Tél : 00216 50 61 63 64

Inscription exclusivement via le formulaire d'inscription :

<http://goo.gl/forms/4MK6dR1Hfw>

Téléchargeable également à partir du site : www.amssa-tunisie.org

PROGRAMME DE LA FORMATION

Jour 1 : Partie théorique

| | |
|-------|---|
| 9.00 | Introduction par l'AMSSA |
| 9.30 | Introduction à la microbiologie prévisionnelle |
| 10.00 | Data deluge : the need for a platform to develop Predictive Food Microbiology. The <i>ComBase</i> story. Predictive microbiology in the classroom and in the food industry. |
| 10.45 | La Microbiologie prévisionnelle au service de l'innovation dans l'industrie agro-alimentaire |
| 11.15 | <i>Pause Café</i> |
| 11.45 | La Microbiologie prévisionnelle pour garantir la sécurité sanitaire des aliments. |
| 12.15 | <i>Pause Déjeuner</i> |
| 14.00 | Les logiciels de microbiologie prévisionnelle |
| 14.20 | Les bases de données de microbiologie prévisionnelle, l'exemple de ComBase |
| 15.00 | Comment générer des données de bonne qualité |
| 15.45 | <i>Pause Café</i> |
| 16.00 | Comment extrapoler à d'autres situations, simulations |
| 17.00 | Clôture de la journée |

Jour 2 : Partie pratique (vous pouvez utiliser vos propres données)

| | |
|--------------------------|--|
| 8.30 – 10.30 | Quelles données pour mon produit. Acquisition de données ou exportation des bases de données vers Excel. |
| 10.30 - 11.00 | Pause Café |
| 11.00 - 12.30 | Modéliser la croissance et la décroissance, utilisation de Excel et d'autres logiciels disponibles |
| <i>12.30 – 14.00</i> | <i>Déjeuner</i> |
| 14.00 - 15.30 | Extrapolation à d'autres situations, reformulation, changement de barèmes thermiques ... |
| 15.30 - 15.45 | Pause Café |
| 15.45 – 16.30 | Performances des modèles, évaluation du biais |
| 16.30 - 17.00 | Cloture de la formation |