

PROGRAMME DE LA FORMATION

Jour 1 : Partie théorique

Heure	Thème	Intervenants
9.00 - 9.30	Introduction par l'AMSSA	Dr. Thouraya ATTIA
9.30-10.30	Rappels réglementaires en Europe, aux USA et en Tunisie	Dr. Thouraya ATTIA Dr. Mariem Ellouze Dr. Imed Maatouk
10.30-10.45	DLC, DLUO, ou date de durabilité minimale ?	Dr. Mariem Ellouze
10.45-11.00	Pause Café	
11.00-11.30	La durée de vie des aliments : Focus sur une triade impliquant la microbiologie, la chimie et l'organoleptique	Dr. Mariem Ellouze M. Yassine Elloumi Dr. Imed Maatouk
11.45-12.00	Les trois outils de base pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments	Dr. Mariem Ellouze
12.15-13.30	Pause Déjeuner	
13.00-13.30	Outil 1 : Données historiques et test de vieillissement, focus sur la norme NF V01-003	Dr. Mariem Ellouze
13.30-14.30	Outil 2 : Les tests d'épreuve ou challenge tests pour les produits finis, exigences laboratoires pour la mise en place de la norme ISO 20976	Dr. Mariem Ellouze
14.30-15.00	Outil 2 : Les challenge tests procédés pour les semi-finis	Dr. Mariem Ellouze
15.00-15.30	Pause Café	
15.30-16.30	Outil 3 : La microbiologie prévisionnelle	Dr. Mariem Ellouze
16.30-17.00	Illustration d'un cas pratique selon intérêt des participants	Dr. Mariem Ellouze
17.00	Questions de l'audience et clôture de la journée	Tous

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

Heure	Thème	Intervenants
8.30 – 9.00	Présentation des logiciels de microbiologie prévisionnelle	Dr. Mariem Ellouze
9.00 – 10.30	Impact de la réduction de la teneur en sel ou en nitrite sur la durée de vie microbiologique avec le logiciel ComBase	Dr. Mariem Ellouze
10.30 - 10.45	Pause Café	
10.45 - 12.30	Comment interpréter les résultats d'un test de croissance de type potentiel de croissance et taux de croissance. Utilisation des logiciels ComBase et Sym'Previus	Dr. Mariem Ellouze
12.30 – 14.00	Déjeuner	
14.00 - 15.30	Modélisation de DLUO du couscous par la méthode de vieillissement accéléré par la température	M. Yassine Elloumi
15.30 - 15.45	Pause Café	
15.45 – 16.30	Etablir un protocole de validation d'une DLUO pour un produit Alimentaire	M. Yassine Elloumi
16.30 - 17.00	Questions de l'audience et clôture de la formation	Tous

