

## **Programme de formation**

### **Formation "Maîtriser un problème de viande à pH élevé"**

#### **Les objectifs**

- Expliquer comment mesurer et maîtriser le pH tout au long de la filière
- Identifier avec méthode l'origine probable de problèmes récurrents de pH élevé dans l'entreprise

#### **Public :**

Responsable de production, Responsable qualité des entreprises d'abattage et de transformation de la viande

#### **Pré-requis**

Aucun

#### **Programme**

- Le pH de la viande et ses principaux facteurs de variation
- Les conditions de réalisation des mesures de pH :
  - points clés
  - modalités les plus adaptées
  - erreurs courantes à éviter
- Approches possibles pour résoudre un problème en entreprise : points à regarder, exemple d'outils et de supports utilisables...

#### **Evaluation des acquis**

Questionnaire

#### **Méthodes pédagogiques**

Exposés et échanges

Démonstration d'utilisation d'un pH-mètre et de prise de mesure (vidéo)

**Durée :** 3 heures

**Dates, lieux et cout**

**Référence :** PHELE