Formação em segurança alimentar

Validação de processos: térmica, pH, aw

Um dia para demonstrar que uma etapa do seu processo destrói os perigos visados ou impede o seu desenvolvimento: cozedura, pasteurização, esterilização, acidificação, secagem, salga. Os participantes aprendem a distinguir validação, verificação e monitorização, a explorar dados de penetração de calor, de pH e de atividade da água e a redigir um processo de validação que o auditor consiga seguir.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Distinguir validação, verificação e monitorização de uma medida de controlo
2. Explicar as noções de valor D, de valor z e de valor pasteurizador ou esterilizador
3. Conceber um estudo de distribuição e de penetração de calor e interpretar os seus resultados
4. Aplicar a medição do pH e da atividade da água e combiná-las numa abordagem por barreiras
5. Redigir um processo de validação com os seus dados, as suas conclusões e as suas condições de revalidação

Programa

Dia 1 — manhã

• Porque validar: requisitos do Codex, dos referenciais GFSI e dos compradores

• Validação, verificação, monitorização: definições e exemplos sobre uma mesma etapa

• Cinética de destruição térmica: valor D, valor z, esquemas de pasteurização e de esterilização

• Estudos de distribuição e de penetração de calor: instrumentação, ponto mais frio, número de ensaios

Dia 1 — tarde (oficina)

• pH: medição, calibração, pH de equilíbrio, produtos heterogéneos

• Atividade da água: medição, relação com o teor de água, efeito do sal e do açúcar

• Abordagem por barreiras: dados publicados, modelos preditivos, testes de crescimento

• Oficina: plano de validação de uma etapa do seu processo e conteúdo do processo de validação

Metodologia

• Exposições apoiadas em curvas de penetração de calor reais

• Exercícios de cálculo do valor pasteurizador em folha de cálculo

• Trabalho sobre os seus registos de cozedura, de acidificação ou de secagem

• Utilização dos seus registadores de temperatura, medidor de pH ou aparelho de medição da aw quando disponíveis

• Teste final com um caso de validação a comentar

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos sob a forma de caso de validação a comentar, avaliação a quente em D+1. Certificado numerado verificável online; relatório de formação e modelo do processo de validação entregues à empresa.

Materiais bilingues para cada participante; cada formação presencial inclui o seu gémeo digital no OmniLearn.

Bom saber

As conserveiras encontrarão em « Tecnologia da conserva: agrafagem e esterilização » um aprofundamento de dois dias sobre a autoclave. As bases microbiológicas são tratadas em « Microbiologia alimentar aplicada ».

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Qualidade, I&D, produção, equipa HACCP
Pré-requisitos	Conhecer o plano HACCP do seu estabelecimento
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, na empresa
Formato	Na empresa, presencial nas suas instalações
Língua	Francês, darija ou inglês; materiais bilingues
Financiamento	Contratos especiais de formação da OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos os processos consigo, sem custo adicional.
Personalização do programa	Programa adaptado aos seus procedimentos, aos seus equipamentos e ao seu público

Perguntas frequentes

Quando é preciso revalidar um processo?

A cada alteração que possa mudar a eficácia da etapa: receita, formato, equipamento, carga, fornecedor de um ingrediente sensível. A formação ensina a escrever estas condições no próprio processo de validação.

Os dados publicados bastam?

Por vezes, quando incidem sobre um produto e condições comparáveis aos seus. Caso contrário, são necessários ensaios no seu estabelecimento. A oficina ajuda a julgar se a referência escolhida é aplicável.

Qual a diferença face à formação HACCP?

A formação HACCP fixa os PCC e os seus limites críticos. Este dia ensina a provar que esses limites são eficazes, com dados e um processo que o auditor possa reler.