

Comment résoudre rapidement et efficacement un problème microbiologique (crise ou contamination récurrente)

Objectifs pédagogiques

Savoir trouver rapidement des solutions ingénieuses pour résoudre des problématiques microbiologiques quand :

- Les solutions standards et bonnes pratiques professionnelles ne suffisent pas ou entraînent des coûts de mise en œuvre élevés
- Les solutions standards sont de façon chronique mal appliquées
- Vous n'avez pas le temps de mettre en place les bonnes pratiques, car vous êtes en crise...

Public visé

Responsable production – Responsable qualité – Responsable R&D

Programme

La résolution créative de problèmes (TRIZ) déclinée pour l'industrie alimentaire et plus particulièrement en microbiologie des aliments

- Formaliser les informations disponibles sur la contamination (avérée ou potentielle)
 - Méthode des 9 écrans en complémentarité des démarches de type HACCP
 - Identifier, synthétiser les contraintes et les risques
- Structurer la recherche des informations manquantes
 - Elaborer des hypothèses sur les sources potentielles de contamination : les 6 lois universelles de contamination (ASIT)
 - Vérifier les hypothèses en réalisant des simulations et analyses en laboratoire adaptées
- Les standards inventifs de résolution de problèmes microbiologiques
 - Les 6 lois universelles de résolution (ASIT)
 - Résoudre le problème via une compréhension biologique fondamentale (ARIZ)
 - Utiliser les connaissances disponibles et pertinentes dans d'autres secteurs d'activité de manière ciblée en complément des BPF de votre domaine

L'utilisation de ces méthodes de résolution créative dans votre pratique professionnelle quotidienne :

- Réduire la fréquence de gonflement indésirable d'un produit
- Plan de prévention contre le risque Salmonella
- Autres exemples apportés par les participants

Comment résoudre rapidement et efficacement un problème microbiologique (crise ou contamination récurrente)

Méthodes et supports pédagogiques

- Vidéos
- Fiches « questions clé »
- Jeu de 7 micro-organismes : les 6 principes universels déclinés pour chaque famille
- Etudes de cas chez des industriels agro-alimentaires

L'intervenant

Didier FROMENTIER a plus de 20 ans d'expérience de la microbiologie dans l'industrie agro-alimentaire. Après un parcours au CTCPA, il a rejoint Eurofins. Il a en particulier audité des dizaines d'entreprises de toutes filières alimentaires sur la thématique du risque microbiologique et est en charge de la gestion technique de l'offre en microbiologie d'Eurofins.

Céline CONRARDY a pratiqué depuis plus de 10 ans les méthodes de résolution inventives de problèmes en tant que Responsable de l'Innovation d'un grand groupe puis comme consultante. Elle gère désormais le Laboratoire Eurofins Centre.

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	28 juin 2018	Cité de l'Agriculture - Orléans

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.