

## Programme de formation inter-entreprise -1<sup>er</sup> semestre 2012-

N°	Thèmes	Nbre de jours	Période	Coût (en DT)
01	Techniques d'analyse microbiologique selon la norme ISO 7218 :2007	03	24-25 et 26/01/2012	700
<b>02</b>	Management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 - 2005	<b>02</b>	06 et 07/02/2012	<b>400</b>
03	Le contrôle de l'aéro-bio contamination au sein d'un laboratoire d'autocontrôle	02	09-10/02/2012	<b>500</b>
04	L'étude de faisabilité d'un projet : Exigences de l'étude	<b>02</b>	13-14/02/2012	<b>400</b>
05	Flore anaérobique et denrées alimentaires : Techniques d'analyse	02	23-24/02/2012	<b>500</b>
<b>06</b>	Les programmes préalables – sécurité des denrées alimentaires	<b>02</b>	28et 29 /02/2012	<b>400</b>
07	Système de management environnemental – ISO 14001	03	06-07 et 08/3/2012	<b>600</b>
08	Plan de mise à niveau d'une entreprise : Opportunité de l'étude et avantages du programme	<b>01</b>	14/03/2012	<b>200</b>
09	L'audit interne des systèmes de management de la sécurité sanitaire des aliments, de la qualité et de l'environnement selon la norme ISO 19011	<b>02</b>	27-28/3/2012	<b>400</b>

10	Déchets et Gestion des déchets	02	10 -11 /4/2012	<b>400</b>
11	Principaux germes pathogènes rencontrés dans l'industrie alimentaire : Techniques de recherche, de dénombrement et de confirmation	02	12-13/4/2012	<b>500</b>
12	Lait et produits laitiers - Analyse de contrôle qualité	02	17-18/4/2012	<b>500</b>
<b>13</b>	Bonnes pratiques de laboratoire (BPL)	<b>01</b>	11/05/2012	<b>300</b>
14	Flore fongique et denrées alimentaires : Techniques d'analyse	02	15-16/05/2012	<b>500</b>
15	Etiquetage des Denrées Alimentaires, Allégations nutritionnelles et Allégations de santé	<b>02</b>	<b>16-17/5/2012</b>	<b>400</b>
16	Huile d'olive et corps gras : Techniques d'analyse	02	24-25/05/2012	<b>500</b>
17	La réglementation tunisienne en matière de sécurité sanitaire des aliments - Organisation de la veille réglementaire	<b>03</b>	<b>5-6-7/6/2012</b>	<b>600</b>
<b>18</b>	Production Propre	<b>02</b>	13 et 14 /06/2012	<b>400</b>

- Toutes les actions de formation seront organisées aux locaux du CTAA
- Le prix englobe les pauses café, les repas et la documentation. Pour les thèmes comprenant des séances de travaux pratiques aux laboratoires du CTAA, les coûts englobent aussi les frais analytiques).