



CHƯƠNG TRÌNH HUẤN LUYỆN QUỐC TẾ 2014
TỔ CHỨC LẦN THỨ 3 TẠI VIỆT NAM

ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN TÔM - CÁ TRA XUẤT KHẨU

Khóa 1:

Đánh giá Cảm quan Tôm
đông lạnh Xuất khẩu
Ngày 24-25/11/2014

Khóa 2:

Đánh giá Cảm quan Cá tra Xuất khẩu -
Các vấn đề quan tâm của US FDA
Ngày 27/11/2014

Hỗ trợ bởi:



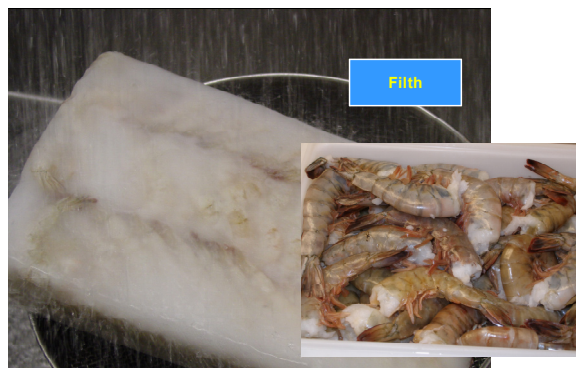
Địa điểm tổ chức:

Khách sạn Cửu Long (***)

Số 52 Quang Trung, Quận Ninh Kiều, Tp. Cần Thơ, Việt Nam

Mục tiêu khóa huấn luyện

1. Cập nhật các yêu cầu trong lấy mẫu, kiểm tra SP thủy sản của FDA;
2. Nâng cao hiểu biết về các lô hàng thủy sản: tại sao và như thế nào thì được chấp nhận hoặc loại bỏ dựa trên các quy định của US FDA;
3. Phát triển các giác quan thị giác, khứu giác, vị giác, xúc giác trong đánh giá chất lượng sản phẩm;
4. Xác định mức chấp nhận và loại bỏ, đánh giá mức độ phân hủy của sản phẩm được phép và không được phép.
5. Giúp DN loại bỏ/hạn chế thấp nhất sự sai hỏng các lô hàng XK.



Ngôn ngữ: Khóa học được tiến hành bằng tiếng Anh và có phiên dịch sang tiếng Việt.

Yêu cầu đối với học viên:

- Có kiến thức về thủy sản
- Nắm được các tiêu chuẩn về cảm quan và có kinh nghiệm đánh giá cảm quan là một lợi thế.

Nội dung chương trình

1. Các quy định và tiêu chuẩn của US FDA về chất lượng cảm quan chấp nhận & loại bỏ, các mối nguy gây mất AITP thủy sản;
2. Công cụ và các kỹ thuật thực hành đánh giá chất lượng, cảm quan đối với: 2.1. Tôm, bao gồm cả tôm tươi và tôm luộc đông lạnh cho 2 loài xuất khẩu chính của Việt Nam: tôm sú, tôm thẻ chân trắng; 2.2. Cá tra;
3. Thực hành đánh giá cảm quan trên các loại mẫu tôm và cá tra.



Chuyên gia cảm quan quốc tế James Barnett:

Nguyên cán bộ cảm quan cao cấp của US.FDA trực tiếp hướng dẫn, giảng dạy và chia sẻ kinh nghiệm, trên 33 năm kinh nghiệm về lĩnh vực phân tích cảm quan sản phẩm thủy sản và thực phẩm.

www.daotao.vasep.com.vn

Lịch trình
lớp Đánh giá cảm quan Tôm đông lạnh

Ngày thứ nhất: 24/11/2014

- 8:00 Khai mạc và giới thiệu chương trình
- 8:45 Thực hành trên mẫu: đánh giá đối chứng #1: Nguyên liệu tôm nguyên con
- 9:45 Thực hành trên mẫu: đánh giá đối chứng #2: Tôm luộc bóc vỏ
- 10:45 Chất lượng thủy sản và các vấn đề vi sinh vật trong tôm.
- 12:00 Ăn trưa
- 1:15 Thực hành đánh giá tổng thể: tôm chân trắng
- 2:15 Thảo luận: tôm chân trắng
- 3:15 Thực hành trên mẫu: tôm chân trắng
- 4:15 Tổng kết và thảo luận các vấn đề trong ngày thứ nhất.
- 4:45 Kết thúc ngày 1

Ngày thứ hai, 25/11/2014

- 8:00 Ôn tập các kiến thức của ngày thứ nhất
- 8:30 Thực hành đánh giá tổng thể: tôm sú nguyên liệu, luộc bóc vỏ.
- 9:30 Thảo luận: Tôm sú
- 10:30 Thực hành đánh giá: Tôm chân trắng nguyên liệu, luộc bóc vỏ.
- 11:30 Nghỉ trưa
- 12:45 Thực hành đánh giá tổng thể: Tôm chân trắng luộc bóc vỏ
- 1:45 Thảo luận: tôm chân trắng
- 2:45 Thực hành trên mẫu: tôm chân trắng luộc bóc vỏ
- 3:45 Thực hành đánh giá tổng thể: tôm sú luộc bóc vỏ
- 4:45 Tổng kết và thảo luận các vấn đề trong ngày thứ 2.
- 5:00 Đánh giá cuối khóa & phát chứng chỉ khóa học

Lịch trình
lớp Đánh giá cảm quan Cá tra đông lạnh -
Các vấn đề quan tâm của US FDA

Ngày 27/11/2014

- 8:00 Khai mạc và giới thiệu chương trình
- 8:30 Các thủ tục và các mối lo ngại của US FDA đối với cá tra nhập khẩu
- 9:30 Thực hành đánh giá tổng thể: cá tra moi ruột bỏ đầu
- 10:30 Thảo luận: cá tra bỏ ruột bỏ đầu
- 11:30 Thực hành trên mẫu: cá tra bỏ ruột bỏ đầu
- 12:15 Nghỉ trưa
- 1:30 Thực hành đánh giá tổng thể: cá tra file
- 2:30 Thảo luận: cá tra phi lê
- 3:30 Thực hành trên mẫu: cá tra phi lê
- 4:30 Đánh giá cuối khóa & phát chứng chỉ khóa học
- 5:00 Bế mạc khóa học.

Thành phần tham dự:

1. QA, QC, cán bộ cảm quan, kỹ thuật các DN, cơ sở chế biến thương mại Tôm và cá Tra;
2. Đại diện Cơ quan quản lý Nhà nước về chất lượng thủy sản, các Viện nghiên cứu, Trường Đại học, Đơn vị tư vấn;
3. Các cá nhân trong và ngoài nước quan tâm tới chương trình.



Trên 60% thời gian thực hành, đánh giá,
phân tích trên mẫu sản phẩm

Phí tham dự:

Đơn vị tính VNĐ/Người

Phí tham dự	Hội viên VASEP		Ngoài HV VASEP	
	Khóa 1	Khóa 2	Khóa 1	Khóa 2
Trước ngày 30/10	11,5 triệu	4,2 triệu	15,7 triệu	6,3 triệu
Sau ngày 30/10	12,6 triệu	5,2 triệu	16,8 triệu	7,3 triệu

Mẫu đăng ký

Họ và Tên : _____

Công ty: _____

Địa chỉ: _____

Quốc gia, mã nước: _____

Di động: _____

Fax: _____

E-mail: _____

Thông tin tài khoản thanh toán:

Tên tài khoản: Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến Thương Mại VASEP

Số tài khoản: 28554939 (VNĐ)

28555059 (USD)

130277999 (EUR)

80385249 (JPY)

Tên Ngân hàng: Ngân hàng TMCP Á Châu – Chi nhánh Thăng Long

Địa chỉ ngân hàng: 10 Phan Chu Trinh - P. Phan Chu Trinh - Q.

Hoàn Kiếm - Hà Nội

SWIFT: ASCB VNVX

Liên hệ:

Trung tâm VASEP.PRO

Chị Thu Hiền, tel: 043.8354496 (máy lẻ 210),

email: thuhien@vasep.com.vn; Mobile: 0906.076.587

www.daotao.vasep.com.vn