



Chương trình Huấn luyện Quốc tế 2014
Tổ chức lần thứ 3 tại Việt Nam

ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN TÔM - CÁ TRA XUẤT KHẨU

Dành cho: Tôm sú, Tôm thẻ chân trắng, Cá tra

Ngày 24,25,27/11/2014

Với Chuyên gia Cảm quan Quốc tế:

Ông JAMES BARNETT

*Nguyên cán bộ cảm quan cao cấp của FDA,
Hơn 30 năm kinh nghiệm lĩnh vực phân tích cảm quan sản phẩm thủy sản, thực phẩm.
Là chuyên gia cao cấp quốc gia/quốc tế của FDA về đánh giá cảm quan.*

Địa điểm tổ chức:

Khách sạn Cửu Long (*)**

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

Theo số liệu thống kê của US FDA và các kênh cảnh báo chất lượng thủy sản nhập khẩu vào các nước cho thấy, nguyên nhân từ chối lô hàng thủy sản/hoặc bị đưa vào danh sách cảnh báo được xác định bằng **phương pháp cảm quan** luôn chiếm tỷ lệ cao nhất, trong đó phổ biến nhất là các sai lỗi như vi tạp chất (**filth**) và sản phẩm bị ươn hỏng (**decomposition**).

Đánh giá cảm quan: Là phương pháp khoa học được sử dụng để gợi lên, đo lường, phân tích và diễn tả cảm giác đối với các đặc tính của sản phẩm được nhận biết thông qua các giác quan: thị giác (nhìn), khứu giác (ngửi), xúc giác (sờ, nắn), vị giác (nếm) và thính giác (nghe).

Đây được xem là phương pháp mang lại kết quả nhanh, chính xác, trong đó kết quả của phương pháp phụ thuộc phần lớn vào trình độ, kinh nghiệm của người đánh giá.

Cần thiết xây dựng đội ngũ có năng lực, chuyên môn, kỹ năng cao: Theo các chuyên gia cảm quan, các DN hoàn toàn có thể chủ động xác định và loại bỏ các lỗi liên quan đến cảm quan **ngay tại DN** thông qua việc thực hiện đánh giá cảm quan sơ bộ trong suốt quá trình từ nguyên liệu, chế biến tới trước khi xuất hàng.

Điều này góp phần đáng kể giúp DN **loại bỏ/giảm thiểu các sản phẩm không đạt chất lượng** để tránh gây hậu quả về thiệt hại về kinh tế hay uy tín của DN với các thị trường.

Tiếp nối thành công của chương trình huấn luyện quốc tế đánh giá cảm quan thực hiện trong năm 2005 & 2011, Trung tâm VASEP.PRO thuộc Hiệp hội VASEP dự kiến tổ chức khóa huấn luyện “Đánh giá Cảm quan Tôm - Cá tra Đông lạnh Xuất khẩu” trong tháng 11/2014. Chương trình do chuyên gia cao cấp cảm quan của Hoa Kỳ Ông James Barnett (nguyên cán bộ cao cấp của US FDA) trực tiếp hướng dẫn, giảng dạy và chia sẻ kinh nghiệm.



MỤC TIÊU KHÓA HUẤN LUYỆN

1. Cập nhật các yêu cầu trong lấy mẫu, kiểm tra sản phẩm 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 và tiêu chuẩn 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 trong các lô hàng XK.



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 ATTP thủy sản.
2. Công cụ và các kỹ thuật thực hành đánh giá chất lượng, cảm quan đối với:
 - 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.
 - Cá tra
3. Thực hành đánh giá cảm quan trên các loại mẫu tôm và cá tra.

TRÊN 60 % THỜI GIAN THỰC HÀNH PHÂN TÍCH TRÊN MẪU SẢN PHẨM



THÀNH PHẦN THAM DỰ

1. QA/QC, Cán bộ cảm quan, cán bộ kỹ thuật tại các nhà máy chế biến thủy sản.
2. Các cán bộ kiểm soát chất lượng, nghiên cứu, đánh giá viên tại các Viện nghiên cứu, Trường Đại học, Cơ quan quản lý chất lượng thủy sản .
3. Các cá nhân, các đơn vị kinh doanh, thu gom, mua bán nguyên liệu thủy sản.

PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY

Lấy học viên làm trung tâm, thời gian thực hành, đánh giá, phân tích trên các mẫu sản phẩm chiếm trên 60% thời gian cho các HV ngay tại lớp học.

GIÁO TRÌNH TẬP HUẤN

Giáo trình được các chuyên gia cảm quan FDA biên soạn trực tiếp trên cơ sở các tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đang áp dụng tại Mỹ, kinh nghiệm thực hiện đánh giá của US FDA và điều kiện thực tế thực hành cho các loại thủy sản xuất khẩu hàng đầu của Việt Nam: tôm sú, tôm thẻ và cá Tra. Giáo trình bao gồm cả tiếng Anh và tiếng Việt.

YÊU CẦU ĐỐI VỚI HỌC VIÊN

- Có kiến thức về thủy sản
- Có trình độ tiếng Anh nhất định để nâng cao hiệu quả khóa học (khóa đào tạo có phiên dịch).
- Nắm được các tiêu chuẩn về cảm quan và có kinh nghiệm đánh giá cảm quan là một lợi thế.

CHỨNG NHẬN CUỐI KHÓA

Học viên được nhận chứng chỉ sau khi kết thúc khóa học.



LỊCH TRÌNH KHÓA ĐÀO TẠO
ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN TÔM ĐÔNG LẠNH
Ngày 24-25/11/2014, Cần Thơ, Việt Nam
Chuyên gia cảm quan quốc tế: Mr. James Barnett

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 KHÓA ĐÀO TẠO
ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN CÁ TRA VÀ
CÁC VẤN ĐỀ QUAN TÂM CỦA US FDA ĐỐI VỚI CÁ TRA NHẬP KHẨU
Ngày 27/11/2014, Cần Thơ, Việt Nam
Chuyên gia cảm quan quốc tế: Mr. James Barnett

- 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 Kết thúc khóa học.

Chi tiết xin liên hệ:

Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO)

Cán bộ chương trình: Ms Ngọc Dung, Tel: 043. 8354496 – Ext 223; Mobile: + 84 988-428-828 , Email: ngocdung@vasep.com.vn

Cán bộ chương trình : Ms Thu Hiền, Tel: 043. 8354496 – Ext 210; Mobile: + 84 906-076-587 , Email: thuhien@vasep.com.vn

WWW.DAOTAO.VASEP.COM.VN