Approche pratique de la microbiologie alimentaire

Formation continue - Module inter-entreprises

Une excellente qualité microbiologique des aliments est un préalable indispensable à leur commercialisation. La maîtrise de cette qualité passe par une connaissance des principes de base de la microbiologie alimentaire.
Votre métier s'exerce dans le cadre du contrôle ou de la production et vous souhaitez vous perfectionner ou vous remettre à niveau dans le domaine de la microbiologie alimentaire. La formation vise cet objectif en vous apportant les connaissances théoriques et pratiques nécessaires.

Durée
3 jour(s) - 24h

Session(s)

Responsables(s)
Michel Gautier

Pré-requis
Aucun

Informations particulières
Les stagiaires apporteront une blouse blanche et des résultats d'analyse

Nombre de participants
15 maximum

Objectifs

Remettre à niveau les connaissances en matière de microbiologie alimentaire

Pouvoir juger de l'intérêt et des limites des analyses habituellement pratiquées et interpréter les résultats

Publics concernés

Vétérinaires, ingénieurs, techniciens notamment du Ministère en charge de l'agriculture

Programme

Introduction : diversité des micro-organismes, leur physiologie.

Évolution de la population microbienne des aliments
Origine des micro-organismes et les relations entre l'aliment et le micro-organisme

Défauts des aliments en rapport avec la présence de micro-organismes
* Toxi-infections alimentaires aujourd'hui
* Mécanismes et facteurs d'altération des aliments

Évaluation et amélioration de la qualité microbiologique des aliments
* Analyse critique des méthodes d'évaluation de la qualité microbiologique des aliments, des surfaces et de l'environnement des industries agro-alimentaires
* Utilisation et interprétation des résultats d'analyse (études de cas)
* Méthodes permettant de diminuer les risques liés à la présence de pathogènes ; démarche HACCP

LES +
DE LA FORMATION

Alternance d'apports théoriques et d'études de cas pratiques

Contacts

Service Alternance et Formation Continue
tél : +33 (0)2 23 48 55 26
fc.rennes-angers@institut-agro.fr

Informations et inscription

https://formationcontinue.institut-agro-rennes-angers.fr
Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum d'inscrits