

PROGRAMME DE FORMATION

Initiation à la microbiologie alimentaire

DUREE : 7,00 h		PUBLIC Responsables et techniciens
	Présentiel	PRE-REQUIS Avoir une bonne connaissance de la microbiologie de base

OBJECTIFS DE FORMATION

- Apprendre les concepts de base théoriques et pratiques en microbiologie et les appliquer à l'analyse d'aliments

DESCRIPTION & CONTENU

PARTIE THEORIQUE

- Sécurité alimentaire et danger microbiologique
- Bases de microbiologie et d'hygiène
- Analyse microbiologique des aliments
- Validation DLC-DDM
- L'exemple du saucisson sec

PARTIE PRATIQUE

- Analyse de produits carnés conservés selon différents modes de conditionnements (sous vide, sous, air, sous atmosphère modifiée)
- Application des méthodes normées et alternatives
- Interprétation des résultats
- Décision

MODALITES PEDAGOGIQUES

La journée est partagée en deux parties : le matin (3h30) sont dispensés les cours théoriques et l'après-midi les stagiaires travaillent au laboratoire (3h30)

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire.

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr