Programme de Formation

La microbiologie alimentaire pour les non-microbiologistes (réf : HS051)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base en microbiologie alimentaire.

Objectifs pédagogiques

- Énumérer les principaux microorganismes d'intérêt dans les aliments et définir les conséquences de leur développement dans les aliments et sur la santé humaine
- Savoir interpréter les rapports de résultats d'analyses microbiologiques
- Expliquer l'intérêt des bonnes pratiques d'hygiène et des techniques de conservation des aliments

Description

Les microorganismes sont omniprésents dans notre environnement et dans les aliments que nous consommons.

Des connaissances de base en microbiologie sont, de ce fait, indispensables pour assurer la sécurité sanitaire et la qualité organoleptique des denrées alimentaires.

Cette formation vous permettra de dresser un panorama des principaux microbes rencontrés en IAA, d'identifier les risques engendrés par leur présence et de connaître les moyens disponibles au niveau industriel pour maîtriser leur développement.

Contenu :

- Introduction à l amicrobiologie alimentaire
  - Les familles de microorganismes rencontrés en agroalimentaire ?
  - Les TIAC (Toxi-infections alimentaires collectives)
  - Les questions à se poser face à un bulletin d'analyse

- Les bactéries
  - Physiologie
  - Multiplication
  - Facteurs de développement
  - Facteurs de contamination
  - TIAC en lien avec les principales bactéries pathogènes
  - Bactéries d'altération et bactéries utiles

- Réglementation

- Levures et moisissures - myctoxines
  - Physiologie, levures et moisissures utiles
  - Développement et facteurs de développement
  - Mycotoxines
  - Réglementation

- Virus alimentaire
  - Physiologie, développement, facteurs de développement
  - Facteurs de contamination
  - Réglementation

- Parasites
  - Physiologie, développement, facteurs de développement
  - Facteurs de contamination

- Etude de vas
  - Interprétation et recherche de pistes de contamination à partir de bulletins d'analyses
  - Restitution au groupe

- Bonnes pratiques et modes de conservation des aliments
  - Techniques de conservation
  - Mesures de maîtrise préventives à déployer

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis.

Modalités pédagogiques

- Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés de supports documentaires, des échanges interactifs et des sessions de questions-réponses.
- Une approche pratique appliquée à l'industrie agroalimentaire.
- Possibilité, pour les stagiaires, de prévoir des bulletins d'analyses microbiologiques à interpréter durant les travaux dirigés.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr