



## MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE - NOTIONS DE BASE - FOAD

### OBJECTIFS :

Connaissances générales en matière de microbiologie : notions de base, application à la filière alimentaire.

Acquérir les connaissances nécessaires pour suivre des formations spécialisées par filière de production.

### PUBLIC CONCERNE :

Agents en charge de la sécurité sanitaire des aliments  
Remise à niveau.

### CONTENU PROPOSE :

Structure et physiologie des microbes.

Actions des microbes dans le domaine alimentaire

Présentation de quelques microbes remarquables

### TUTEUR :

Formateur INFOMA

### DATES :

Toute l'année

### DUREE :

4 heures

### LIEU :

Sur le lieu de travail de l'agent

### RESPONSABLE PEDAGOGIQUE : RESPONSABLE ADMINISTRATIF :

Adel BEN YOUSSEF  
Régine GADOUD-VERNASSIER

### INFORMATION :

Site Intranet : <http://intranet.infoma.agri/>  
Site Internet : [www.infoma.agriculture.gouv.fr](http://www.infoma.agriculture.gouv.fr)  
[formco.infoma-corbas.sg@agriculture.gouv.fr](mailto:formco.infoma-corbas.sg@agriculture.gouv.fr)

### FRAIS D'INSCRIPTION :

Tarif dur demande.  
Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAA et du MTES, (administration centrale, services déconcentrés), des EPLEFPA, de l'enseignement supérieur du MAA et des opérateurs du MAA pour certains stages (FAM, ASP, ONF, CNPF).

### CODE EPICEA :

176880

### INFORMATION COMPLEMENTAIRE :

Cours sur plate-forme de formation, accompagné d'un tuteur, comprenant :  
- des ressources pédagogiques (textes, illustrations, vidéos) avec un indicateur de progression,  
- des questionnaires d'auto-évaluation avec corrections,  
- des services de communication avec le tuteur et les autres apprenants (forums).