



MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE - NOTIONS DE BASE FOAD

Éléments de contexte :

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 concerné :

Agents en charge de la sécurité sanitaire des aliments.

Remise à niveau.

Structure et physiologie des microbes.

Contenu proposé :

Actions des microbes dans le domaine alimentaire

Présentation de quelques microbes remarquables

Tuteur :

Dates :

Toute l'année

Date limite d'inscription :

Durée :

4 heures

Lieu :

Sur le lieu de travail de l'agent

Nbre de participants maximum :

50

Responsable pédagogique :

Adel BEN YOUSSEF

Régine GADOUD-VERNASSIER

Responsable administratif :

Information :

Site Intranet : <http://intranet.infoma.agri/>

Site Internet : www.infoma.agriculture.gouv.fr

formco.infoma@agriculture.gouv.fr

- Exonération des frais d'inscription pour les agents du MASA, du MTE, de leurs opérateurs et pour les agents des autres ministères

Frais d'inscription :

Code RenoIRH formation :

NINALSF005

Informations complémentaires

Cours sur plate-forme de formation, comprenant :

- des ressources pédagogiques (textes, illustrations, vidéos) avec un indicateur de progression,
- des questionnaires d'auto-évaluation avec corrections,
- des services de communication les autres apprenants (forums).