

Formation théorique

11 avril 2024 (9h30 à 12h30) à Gembloux

Comprendre et interpréter les résultats d'analyses microbiologiques de produits laitiers

Formateurs

Naomi Barbosa – Sybille Di Tanna - DiversiFerm -
Pôle qualité et hygiène alimentaire

Objectif de la formation

Expliquer le plan type d'analyses microbiologiques à réaliser en transformation laitière
Comprendre les paramètres à analyser
Pouvoir interpréter des résultats

Contenu de la formation

- Qu'est-ce qu'un microorganisme ?
- Présentation des différents microorganismes analysés dans les produits laitiers
- Comprendre un plan d'analyse
- Interpréter les résultats
- Savoir réagir en cas de résultats non conformes
- Comment se prémunir de *Listeria monocytogenes* dans du beurre et du fromage frais ?

Théorie illustrée de cas concrets

Support de formation

Présentation power-point

Public cible

Transformateurs laitiers

Durée

3 heures

Acquis en fin de formation

- La compréhension et l'interprétation de leur résultats d'analyses
- La connaissance des actions à mener en cas de résultats non conformes
- Des pistes de résolution en cas de contamination
- Des connaissances sur les microorganismes analysés dans les produits laitiers

Modalités pratiques

Inscriptions via [ce lien](#)

Tarif : 30€ TVAC

Païement : BE34 3401 5580 6690

Communication : Analyses-lait + Nom + Prénom

Lieu : Salle – Dersheid-Malaise 1
Accès via Avenue de la Faculté, 11
5030 Gembloux

Horaires : Jeudi 11 avril 2024
9h30 – 12h30

Contact : info@diversiferm.be
081/62.23.17

