

## 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](mailto:info@diversiferm.be)  
081/62.23.17

