

Formation théorique

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

Formateurs

DiversiFerm - Pôle qualité et hygiène alimentaire

Objectif de la formation

Expliquer le plan d'analyses microbiologiques à réaliser type 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 des 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 résolutions en cas de contamination
- Des connaissances sur les microorganismes analysés dans les produits laitiers

Modalités pratiques

Pour toute information sur le coût de la formation et son organisation, merci de prendre contact directement avec DiversiFerm.

Vous avez des questions ? Vous souhaitez adapter cette formation à votre situation ? N'hésitez pas à prendre contact directement avec nous.

