



BIOTECHNOLOGIES

MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

Ce stage exige les compétences de base en microbiologie ; il permettra aux participants d'acquérir les connaissances théoriques en microbiologie alimentaire et en réglementation en vue d'analyser un produit alimentaire. Ce stage permet également l'intégration des notions de physico-chimie dans la compréhension de l'écosystème alimentaire et son évolution au cours du temps pour la validation des DLC et DDM.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Microbiologie et contraintes réglementaires

Dangers, risque, TIAC

Le Paquet Hygiène

Les bases de la microbiologie alimentaires

- › Les écosystèmes alimentaires
- › Facteurs internes et externes
- › Flores positives, négatives, neutres

L'analyse microbiologique

- › Méthodes et interprétation des plans de contrôle

Présentation des différentes flores : critères de sécurité et d'hygiène

DLC / DDM

- › Construction d'un plan de contrôle, introduction à la microbiologie

Travaux Pratiques :

- › Analyse d'un produit alimentaire selon les obligations réglementaires
- › Approches normées
- › Approches non réglementées : immunochromatographie
- › Repiquages et premières lectures / challenge test
- › Lectures, interprétations, confirmations

Coordonnées

CPE Lyon Formation Continue

41 rue Garibaldi – 69006 LYON

04.72.32.50.60



DURÉE

4 jours
32 heures



SESSIONS

- 14 - 17 décembre 2026
en présentiel à
Lyon



FRAIS D'INSCRIPTION (DÉJEUNER INCLUS)

2225 € HT



PRÉREQUIS & PUBLIC CONCERNÉ

Techniciens Supérieurs
Techniciens
Ingénieurs IAA