

Hygiène alimentaire

Publics cibles

Formation continue

Langues d'enseignement

Français

Renseignements pratiques

Programme

1. Profil microbien des aliments
2. Défauts des aliments en rapport avec la présence de microorganismes
3. Évaluation de la qualité microbiologique des aliments
4. Maîtrise de la qualité des aliments

Pour plus d'information

<https://tice.agrocampus-ouest.fr/course/view.php?id=25>