

## 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>