

Certificat Universitaire de Qualification Professionnelle Techniques de microbiologie pour les professionnels de l'agro-alimentaire

› Méthode pédagogique

Exposés théoriques (25h) et travaux pratiques (25h)

› Intervenants

Enseignants, chercheurs, professionnels de laboratoire d'analyse microbiologique

› Validation

Certificat Universitaire de Qualification Professionnelle

› Coût de la formation

Tarif individuel : 1500 € / personne
Tarif de groupe (> ou = 3 salariés d'une même entreprise) : 1000€

› Lieux de formation

IUT
Département Génie Biologique
40 avenue de Soweto - Terre Sainte.
Saint-Pierre

› Contact

IUT, Pôle Formation Continue et Alternance

secrétariat :
fc-iut@univ-reunion.fr
tel : 02 62 96 29 60

responsable pédagogique :
thomas.petit@univ-reunion.fr

› Objectifs de la formation

Permettre aux professionnels du secteur Agroalimentaire et des Eaux de se former en microbiologie alimentaire et de découvrir et/ou de se perfectionner aux techniques employées dans les laboratoires d'analyses agroalimentaires et d'analyse des eaux.

› Public concerné

Techniciens du secteur agroalimentaire et/ou de laboratoires
Manager du secteur agroalimentaire
Responsable qualité
Autre secteur utilisant les techniques de microbiologie

› Programme (50 heures)

UE1 : Microbiologie générale (25h)

- Découverte du monde microbien
- Découverte du monde du laboratoire et de la sécurité
- Microbiologie générale – Hygiène environnementale
- Microbiologie alimentaire – Normalisation et paquet hygiène
- Microbiologie vétérinaire – Santé animale
- Microbiologie Alimentaire – Point sur Salmonelles, E. coli, et bactéries coliformes
- Microbiologie de l'Eau
- Microbiologie Alimentaire – Point sur Listeria et Staphylocoques
- Microbiologie Alimentaire – Point sur Bacillus cereus, FTAM, Flore lactique et Levures/moisissures
- Microbiologie Alimentaire – Méthodes rapides utilisées en laboratoire pour les analyses agroalimentaires
- Biologie Moléculaire – Méthode de détection moléculaire en microbiologie alimentaire
- Microbiologie Alimentaire – Point sur les ASR et Clostridium perfringens

UE2 : Microbiologie pratique (25h)

Travaux Pratiques

› Calendrier

| | |
|--------------|--------------|
| jusqu'à août | octobre 2017 |
| Inscriptions | Formation |

