

Hygiène alimentaire

Prospects

Formation continue

Teaching languages

Français

Useful information

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>