

Sommaire :

1. **Introduction à la microbiologie alimentaire**
 - Concepts fondamentaux
 - Importance de la microbiologie dans l'alimentation
2. **Microorganismes d'importance en microbiologie alimentaire**
 - Bactéries (pathogènes et non pathogènes)
 - Levures et moisissures
3. **Rôle des microorganismes dans les aliments**
 - Fermentation
 - Conservation des aliments
4. **Contaminations et risques microbiologiques**
 - Sources de contamination
 - Pathogènes alimentaires courants
5. **Méthodes d'analyse microbiologique**
 - Techniques de détection et d'identification
 - Évaluation de la qualité microbiologique des aliments
6. **Réglementation et sécurité alimentaire**
 - Normes et législation
 - Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
7. **Applications industrielles de la microbiologie alimentaire**
 - Probiotiques et aliments fonctionnels
 - Innovations dans la conservation des aliments