

## **Sommaire :**

1. **Introduction à la microbiologie des aliments**
  - Concepts de base
  - Importance de la microbiologie dans la sécurité alimentaire
2. **Microorganismes d'intérêt**
  - Bactéries pathogènes
  - Virus et parasites
  - Molds et levures
3. **Toxicologie alimentaire**
  - Types de toxines alimentaires
  - Mécanismes d'action des toxines
4. **Dynamique de la contamination**
  - Sources de contamination
  - Modes de transmission
5. **Hygiène et pratiques de sécurité alimentaire**
  - Bonnes pratiques d'hygiène
  - Contrôle des points critiques (HACCP)
6. **Méthodes de détection et d'analyse**
  - Techniques microbiologiques
  - Analyse des risques
7. **Réglementation et normes**
  - Cadre légal en matière de sécurité alimentaire
  - Normes sanitaires
8. **Études de cas**
  - Incidents de sécurité alimentaire
  - Leçons apprises