

FAITES DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE VOTRE EXPERTISE

Un programme européen de formation en ligne complet sur les risques microbiologiques

Une formation en ligne interactive

Durée de vie microbiologique

Dangers microbiologiques

Validation des procédés

Analyse des risques microbiologiques



PARTENAIRES

Coordination : Actia-Actalia-Aerial

Autriche (ISEKI-FOOD)

Belgique (Alimento)

France (Actia [Actalia, Aerial])

Portugal (Polytechnical Institute of Bragança)



CONTACT

Gemma Cornuau, chef de projets européens à l'ACTIA

Le réseau français des instituts techniques de l'agro-alimentaire

149 rue de Bercy – 75012 PARIS

g.cornuau@actia-asso.eu



Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. Ce document n'engage que son auteur et la Commission ne peut être tenue responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qu'il contient.



ACTIA



Contexte

Garantir la sécurité microbiologique des aliments nécessite une connaissance approfondie des micro-organismes pathogènes et de leur comportement, depuis l'approvisionnement en matières premières jusqu'à la commercialisation des aliments en passant par la transformation. Chaque acteur de la filière alimentaire a besoin d'informations fiables, d'expertise, d'accompagnement et d'outils pédagogiques pour garantir la qualité microbiologique des denrées alimentaires.

Objectifs

e-SafeFood a pour objectif de développer un programme de formation en ligne interactif et doté d'un matériel pédagogique sur mesure sur les risques microbiologiques des aliments.

Les publics visés sont :

- Les élèves et enseignants, des lycées techniques en agro-alimentaire jusqu'aux grandes écoles et universités ;
- Les chercheurs des instituts et des universités ;
- Les professionnels du secteur : petits ateliers de transformation, techniciens, et professionnels des coopératives et des industries agro-alimentaires.

Contenu de la formation

Le programme couvre 4 thématiques :

- Durée de vie microbiologique
- Maîtrise des dangers microbiologiques
- Validation de procédés de transformation
- Analyse des risques microbiologiques

Les modules de formation sont classés en 3 niveaux (basique, intermédiaire, avancé).



Activités

e-SafeFood propose divers types d'outils pédagogiques innovants :

- Des démos ;
- Des tutoriels ;
- Des quiz ;
- Des exercices pratiques.

Impact

Grâce à ses outils et activités pédagogiques, e-SafeFood contribuera à une meilleure connaissance des risques microbiologiques et des moyens disponibles pour la maîtrise de la qualité microbiologique des aliments dans un objectif de :

- meilleure protection de la santé du consommateur ;
- réduction des pertes et du gaspillage alimentaires ;
- promotion de produits alimentaires plus sains sûrs et innovants ;
- accroissement de l'employabilité (en particulier pour les étudiants) ;
- meilleur accès aux savoirs et connaissances grâce aux outils en ligne, notamment pour les utilisateurs ayant un accès limité à l'apprentissage en présentiel.