PARCOURS E-LEARNING WEBALIM
REMISE À NIVEAU SCIENTIFIQUE

PRÉSENTATION DU PARCOURS E-LEARNING

1. Préambule
Ce parcours ne rentre pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donnera pas lieu à établissement d'une attestation de fin de formation ou d'un certificat de réalisation de formation.

2. Publics cibles
Particuliers et salariés d'entreprises agroalimentaires.

3. Pré-requis
Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler), avoir des notions de base en microbiologie alimentaire.

4. Niveau du parcours
Niveau CAP et BEP. C'est une formation théorique qui s'adresse aux débutants.

5. Temps de réalisation du parcours complet
9 heures (3 modules de 3 heures de visionnage en moyenne chacun).

6. Objectifs du parcours
Apporter les bases en microbiologie et en biochimie alimentaires afin de comprendre ce qui altère les aliments et permet de mieux les conserver. Ce parcours de remise à niveau vous est proposé pour faciliter votre compréhension de la fermentation et des phénomènes chimiques abordés dans les parcours Webalim dédiés à la fabrication des aliments.

7. Débouchés possibles
Travailler dans toutes les entreprises agroalimentaires.

8. Présentation rapide des notions abordées
Ce parcours composé de 3 modules vous permettra de découvrir et réviser les bases en microbiologie (les micro-organismes et leur fonctionnement), en biochimie (les molécules et leurs fonctions chimiques) et de comprendre ainsi ce qui altère les aliments et permet de mieux les conserver par le froid ou par le chaud.
Ces connaissances vous seront nécessaires pour comprendre les process de fabrication des aliments et boissons proposés dans nos autres parcours Webalim.

9. Plan du parcours

- MA01 : INTRODUCTION À LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE
- BA01 : INTRODUCTION À LA BIOCHIMIE ALIMENTAIRE
- MC01 : ALTÉRATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DES MODULES CONCERNÉS

3.0 MA01 - INTRODUCTION À LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • distinguer les micro-organismes pathogènes, nuisibles et utiles ; • citer les différentes familles de micro-organismes utilisés en IAA ; • expliquer les caractéristiques morphologiques et le mode de reproduction des micro-organismes ; • énumérer les principaux facteurs de croissance des micro-organismes ; • définir le terme « fermentation » et de donner des exemples.	1. Introduction 2. Classification des micro-organismes 3. Caractéristiques morphologiques des champignons microscopiques 4. Caractéristiques morphologiques des bactéries 5. Cycles de reproduction des micro-organismes 6. Facteurs de croissance des micro-organismes 7. Conditions défavorables à la croissance des micro-organismes 8. Fermentations

3.0 BA01 - INTRODUCTION À LA BIOCHIMIE ALIMENTAIRE

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • connaître les principes fondamentaux de la biochimie des aliments ; • citer les principaux constituants de la matière ; • décrire le rôle de ces constituants.	1. Introduction 2. Atomes et molécules 3. Fonctions chimiques 4. Glucides 5. Lipides 6. Protides 7. Vitamines 8. Eau et sels minéraux

Un titre de module précédé de 3.0 vous indique que le module concerné a été réédité dans une nouvelle version entre 2020 et 2025.

3.0 MC01 - ALTÉRATIONS ET CONSERVATION DES ALIMENTS

➢ **Objectifs**	☑ **Sommaire**
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • indiquer les altérations courantes des aliments ; • énoncer les précautions de stockage et d'utilisation des produits alimentaires en fonction de leurs méthodes de conservation.	1. Introduction 2. Différentes altérations des aliments 3. Mesures d'hygiène pour empêcher l'altération des aliments 4. Conservation des aliments 5. Techniques de conservation par la chaleur 6. Techniques de conservation par le froid 7. Autres méthodes de conservation

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC

www.webalim.fr