

Dans le cadre de la matière de **Microbiologie Alimentaire** enseignée par **Dr Youcef DALLI**, et avec le **Dr Zakaria BOUTARFI** les étudiants de Licence 3 Contrôle de Qualité ont effectué une visite pédagogique à la biscuiterie SARL MIRAK le 06/10/2025.



Cette immersion en milieu industriel avait pour objectif de **concrétiser les enseignements théoriques** en observant l'application des **procédures d'hygiène, de contrôle et de préservation** tout au long de la chaîne de production, de la réception des matières premières à l'expédition des produits finis.



Les étudiants ont pu **analyser les processus de fabrication** et **échanger directement avec les ingénieurs qualité et production** sur les méthodes de contrôle de l'innocuité microbiologique. De nombreuses questions ont été soulevées par les étudiants puis clarifiées par les ingénieurs. Cette interaction a permis d'**approfondir et d'illustrer** des notions clés du cours.



Cette sortie a ainsi constitué une **application terrain essentielle**, renforçant la compréhension des étudiants et le lien entre la théorie académique et les pratiques industrielles.

