Programme de Formation

Analyse microbiologique en IAA - initiation - Technique de base : du prélèvement aux résultats (réf : LB001)

Organisation

Durée : 21 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Toute personne intégrant un laboratoire d'analyse microbiologique.

Technicien n'ayant pas de pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire.

Encadrant et technicien qualité souhaitant développer des connaissances et des savoir-faire sur le sujet des analyses en microbiologie

Objectifs pédagogiques

- Mémoriser les connaissances de base sur le monde de microbien et les bactéries rencontrées en alimentaire
- Préparer un environnement de travail pour pratiquer de façon aseptique
- Appliquer les techniques de prélèvement des échantillons et leur préparation pour l'analyse lors d'un contrôle de surface ou de produits
- Pratiquer des dilutions, ensemencer un milieu, faire des étalements sur gélose et lire les résultats

Description

Plonger au cœur de l'analyse microbiologique appliquée à l'industrie agroalimentaire avec cette formation immersive de 3 jours. Conçue pour allier théorie et pratique, elle vous donne toutes les clés pour maîtriser les techniques essentielles, du prélèvement des échantillons jusqu'à l'interprétation fiable des résultats.

Une opportunité concrète de développer des compétences directement applicables sur le terrain et de gagner en expertise !

Contenu :

- Présentation du monde microbien alimentaire et but de l'analyse microbiologique
  - Présentation des différentes techniques de microbiologie
  - Rappel des différents microorganismes
  - Caractéristiques, paramètres de croissance, sources de contamination
  - Milieu de culture

- Généralités sur le laboratoire de microbiologie alimentaire
  - Sécurité au laboratoire de microbiologie
  - Présentation du laboratoire et de la marche en avant

- Technique d'analyses en industrie agro alimentaire
  - Préparation de la zone de travail
    - Règles d'asepsie
    - Préparation du poste de travail autour du bec Bunsen
  - Préparation des milieux
    - Milieux liquides
    - Milieux gélosés (Agar)
    - Stérilisation / désinfection
    - Préparation des boîtes de Pétri
  - Prélèvement d'échantillons à analyser
  - Prélèvements de façon stérile des échantillons à analyser
  - Prélèvements de surface
    - Contrôle du nettoyage
    - Contrôle au niveau du personnel

- Analyse d'un produit alimentaire
  - Milieux spécifiques
    - Lecture des milieux spécifiques
    - Isolements sur différents milieux chromogènes
  - Observation et Identification
    - Identification par galerie API
    - Réalisation de colorations de Gram, Lecture des boîtes
    - Dénombrement par les différentes méthodes mises en oeuvre
- Expression des résultats
    - Méthodes de dénombrement
    - Méthodes de recherche

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative en laboratoire alternant la présentation d'exposés illustrés d'un support documentaire, des manipulations sur paillasse et des échanges.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr