

Initiation à la microbiologie pour l'interprétation des résultats analytiques de contrôle de l'entreprise

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Sensibiliser le personnel à la présence des micro-organismes en IAA et être en capacité de sélectionner ou réaliser des contrôles des produits ou des surfaces

PUBLIC

Personnel Service Qualité, Gérants d'entreprise, Responsable, Technicien ou Opérateur de production Créateurs

PRÉREQUIS

Aucun



TARIF INTER-ENTREPRISES

550€ Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
7h
Technopole Alimentec
Nous consulter

* TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.

LES +

QCM ludique de découverte des micro-organismes
Echanges et conseils pour réaliser un prélèvement bactérien

La réglementation : contexte et obligations

Les micro-organismes : comprendre leurs origines et conditions de multiplication et survie

Les familles de micro-organismes et principales caractéristiques

Il était une fois la vie...des micro-organismes - parallélisme avec l'humain : manger, éliminer, respirer, se reproduire, se déplacer, dormir, mourir

Focus sur l'activité de l'eau (aw) : impact sur la croissance des micro-organismes

Les techniques de prélèvement bactérien de surface

Principes des différentes techniques

Mode opératoire

Interprétation des résultats

Les analyses microbiologiques des produits

Les méthodes analytiques : normes, accréditations ...

Interprétation des résultats : réglementation et recommandation en terme de contamination microbienne

Atelier pratique : Interprétation de résultats d'analyses

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Définir les conditions de vie d'un micro-organisme afin d'identifier les conditions favorables de présence et multiplication des micro-organismes
- Différencier les principaux micro-organismes du monde agro-alimentaire
- Identifier et maîtriser la théorie des principales techniques de prélèvements bactériens et réaliser des prélèvements bactériens de surface
- Identifier la réglementation, sélectionner et interpréter les analyses microbiologiques des produits alimentaires

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation transmise au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mises en situation:
 - * Séances de travail d'application des connaissances (en cours de formation)
 - * Supports écrits d'exercices, documents « trame »

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation
- En cours : Evaluation des exercices appliqués
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur