

Objectifs :

Ce stage vise à donner au personnel travaillant dans les industries agro-alimentaires une vision globale de la microbiologie et à les sensibiliser aux analyses de contaminants microbiens. La formation présentera les paramètres favorisant les contaminations microbiennes et les moyens mis en oeuvre pour la culture et l'identification de ces contaminants.

Public concerné et prérequis :

Opérateurs de sanitation, techniciens de process, personnel de laboratoire

Responsable(s) de la formation :

Emmanuel RONDAGS, Université de Lorraine - ENSAIA

Moyens pédagogiques et techniques :

Présentation vidéoprojecteur
Remise de clés USB des cours

Durée, effectifs :

14 heures.
14 stagiaires.

Programme :

- Connaissance du monde microbien :
- Qu'est-ce qu'un micro-organisme ?
 - les différentes classes, morphologie, métabolisme
 - les levures
 - les bactéries
 - les moisissures
- Pratique :
- faire un milieu de culture
 - autoclavage
 - les modes d'ensemencement
- Incidence des développements bactériens dans l'alimentation
- Paramètres d'identification
 - Maîtrise de l'hygiène en industrie agroalimentaire

Modalités d'évaluation des acquis :

QCM début et fin de formation
Questionnaire de satisfaction

Sanction visée :



N° de déclaration d'existence : 41540001654

Attestations de présence

Cout pédagogique :

Nous consulter

Programme de formation
Théorie de la microbiologie en brasserie et boissons

IFBM

7 rue du Bois de la Champelle 54500 Vandoeuvre-les-Nancy
Tél. +33 (0)3 83.44.88.00 – formation.ifbm@qualtech-groupe.com
Association Loi 1901 – RCS NANCY – SIRET 78332837000029 – NAF 7112B