



 **MICROBIOLOGIE** POUR
LES NON-MICROBIOLOGISTES

Dr. Nadia FIDAOUI

Docteure en Microbiologie, Responsable
laboratoire d'analyses microbiologiques TTS
(Cosmétique, Textile, Textile Médical,
Agro-alimentaire)



 **09 AM** |  **29 OCT**
DUREE : 07 HEURES

OBJECTIFS



- Faire un état des lieux des principaux groupes de micro-organismes présents dans votre secteur d'activités (métabolismes, physiologie et comportement)
- Appréhender les conséquences du développement des micro-organismes dans les aliments (altérations organoleptiques, toxo-infections)
- Savoir interpréter les rapports de résultats d'analyse microbiologique
- Comprendre l'intérêt des bonnes pratiques d'hygiène et des techniques de conservation des aliments

AVANTAGES



- Retour d'expérience d'un laboratoire accrédité ISO/IEC 17025 .
- Pouvoir interpréter les rapports de résultats d'analyse microbiologique

MOYENS PEDAGOGIQUES



- Stage Interactif alternant exposés illustrés d'un support documentaire
- Différentes activités vous permettront de mettre en pratique les acquis de la formation
- Attestation de formation



590 TND Net



+ 216 70 146 260



formation@ttesting.org



Technopole Menzel Harb
5036- Monastir- Tunisie





Programme

AG01-23

J1

9h00 à 9h30

Accueil & Présentation

9h30 à 11h00

Formation théorique

INTRODUCTION

- > Qu'est-ce que la microbiologie ?
- > Quels sont les types de micro-organismes rencontrés en agro-alimentaire ?
- > Quels sont les problèmes engendrés par la présence de ces micro-organismes ?

11h00 à 11h30

Pause-café

11h30 à 13h00

Formation théorique

LES BACTERIES

- > Les principales bactéries responsables d'altération des aliments
- > Facteurs d'apparition : sources de contamination, modes de multiplication, facteurs de développement
- > L'impact de la présence de bactéries à l'échelle de l'industrie et sur le consommateur

LES MOISSURES

- > Mesures de prévention
- > Altérations dues aux moisissures (conditions de développement)

13h00 à 14h00

Pause-déjeuner

14h00 à 16h00

LES LEVURES

- > Altérations dues aux levures (conditions de développement)

MODULE 2 : Partie Pratique

- > Exemples d'applications: Utilisation volontaire de microorganisme, secteur des produits carnés, industrie laitière, boissons, ...
- > Les mesures préventives à respecter

16h00 à 16h30

Workshop

- > Questions-Réponses / Test QCM

16:30 à 17 h00

Evaluation de la formation et remise des attestations

