

■ Objectif de la formation

Permettre l'acquisition et/ou l'actualisation des notions et gestes de base en microbiologie

■ Personnel concerné

Techniciens de laboratoire, de fabrication, de contrôle, agents technico-commerciaux,

■ Contenu de la formation

PRÉSENTATION DES MICROORGANISMES

Structure, classification, métabolisme de base des bactéries, champignons, levures.

CROISSANCE BACTÉRIENNE

Courbe de croissance, vitesse de développement, impact des facteurs du milieu

Présentation et choix des milieux de culture

Conditions de culture, définition des besoins.

Ensemencement de milieux liquides, gélosés en conditions expérimentales d'aseptie.

Observations microscopiques, dénombrement par Absorbance, comptage des boîtes

CROISSANCE DES LEVURES ET DES CHAMPIGNONS

Présentation et choix des milieux de culture

Conditions de culture, définition des besoins.

Ensemencement de milieux liquides, gélosés en conditions expérimentales d'aseptie.

Observations microscopiques, dénombrement par Absorbance, comptage des boîtes