

# Techniques d'analyses

## OBJECTIFS

- Apprendre à réaliser la technique d'analyse voulue à partir de cas pratiques au sein d'un de nos laboratoires

## PUBLIC

- Opérateurs en usines ou sociétés agro-alimentaire

## PRE-REQUIS

- Aucun

## METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentations illustrées
- Echanges dirigés

## MODES D'EVALUATIONS

- Evaluation de la progression des connaissances

## FORMATEUR

- Ingénieur agroalimentaire
- Technicien de laboratoire

## DUREE

7h00

## TARIF

Inter : **320€ HT** par participant / jour\*

Intra : nous consulter

De 5 à 15 participants

## PROGRAMME

- **Les analyses en hygiène alimentaire**
  - Programme de référence
  - Etapes du process (pesée, lecture, identification)
  - Rapport d'essais
  - Prémitest
  - Logiciel agroalimentaire, enregistrement
  - Mise en situation au laboratoire
- **Découverte du logiciel RESANALYSE**
  - Lecture en hygiène alimentaire
  - Saisie des résultats
- **Réalisation d'autopsies et sélection des prélèvements**
- **Mise en analyse des prélèvements : milieux – principes, ensemencement en fonction du tableau lésionnel**
- **Initiation à la bactériologie**
- **Initiation à la PCR et sérologie au laboratoire**

Pour connaître les dates, **consultez l'agenda des formations** sur : [www.rcservices-cristal.fr](http://www.rcservices-cristal.fr)

\* Tarif ajustable en fonction du nombre de participants et d'éventuelles modifications du programme (hors frais de déplacement, restauration et hébergement des stagiaires et du formateur).