

## OBJECTIFS

Acquérir les bases de la microbiologie alimentaire.

## PUBLIC

Production/opérateurs  
Responsable Qualité

## DURÉE

Selon contexte et après analyse de la demande

## TARIFS

Intra-entreprise :  
1050.00€/Jour

Interentreprises :  
300.00€/Jour/personne

## NOUS CONTACTER

Paris, Amiens, Reims,  
Rouen, Troyes, Chartres.

### SARL AQCF

Rue d'Amsterdam  
ZAC Les Vallées  
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46  
Fax : 03.44.22.75.68

[info@aqcf.eu](mailto:info@aqcf.eu)

## LA DÉCOUVERTE DU MONDE MICROSCOPIQUE

### *Le monde microscopique*

#### Découvrir la microbiologie

Définition et origine de la microbiologie,  
La place des êtres microscopiques dans l'éco système,  
Les applications existantes à partir du monde microbien (développement durable, médecine, l'énergie).

#### Différencier les bactéries, les virus, les levures, les moisissures

Les bactéries : définitions, paramètres physico-chimiques, mode métabolique, les origines,  
Différencier les bactéries : étude des caractères de famille, du genre et de l'espèce,  
Les levures et moisissures : définition, paramètres physico-chimiques, mode métabolique, les origines,  
Les virus : définition, mode de transmission.

#### Connaître leur milieu de vie et de culture

Où trouve-t-on les bactéries ?  
Comment les identifier (milieu de culture) ?  
Le développement des êtres unicellulaires,  
Les facteurs de développement des bactéries.

### *Les bactéries alimentaires*

#### Définir les bactéries pathogènes, effet sur l'homme.

La Listéria,  
La Salmonelle,  
Les coliformes fécaux,  
Les coliformes thermotolérants,  
Les staphylocoques aureus,  
Les entérobactéries,  
Les Anaérobies Sulfito-Réducteurs.

### *Application terrain en laboratoire de culture*

#### Les facteurs de croissance des bactéries

Les besoins énergétiques,  
Courbe de croissance,  
L'effet de la température sur les bactéries,  
La résistance des bactéries sporulées,  
L'eau, l'air, l'acidité, et l'oxygène.

#### Les facteurs limitant

La chaleur (pasteurisation, appertisation et stérilisation),  
Le sous vide,  
Le sous gaz,  
Les produits chimiques.

#### Les paramètres de destruction

Le nettoyage et la désinfection.



Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire.

Retrouvez nous sur [www.aqcf.eu](http://www.aqcf.eu)