

Identification des Microorganismes : Maîtriser Bactéries et Levures en Industrie

Lien : https://innov-maroc.com/formation/identification-des-microorganismes-maitriser-bacteries-et-levures-en-industrie

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
CSM99

CATÉGORIE
Microbiologie Pharmaceutique et Industrielle

INNOV MAROC

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Connaître les principaux microorganismes présents en production
- ✔ Différencier bactéries et levures selon morphologie et physiologie
- ✔ Maîtriser les techniques de prélèvement et mise en culture
- ✔ Identifier les microorganismes par observation microscopique
- ✔ Utiliser des tests biochimiques et enzymatiques pour identification
- ✔ Connaître les méthodes rapides et automatisées d’identification
- ✔ Interpréter correctement les résultats microbiologiques
- ✔ Mettre en place des actions correctives en cas de contamination
- ✔ Assurer la traçabilité et la documentation des analyses
- ✔ Appliquer les bonnes pratiques et respecter la réglementation

👥 POUR QUI ?

- ✔ Techniciens et opérateurs en laboratoire microbiologique
- ✔ Responsables qualité et hygiène en industrie agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique
- ✔ Personnel de contrôle et assurance qualité
- ✔ Prérequis : notions de base en biologie et hygiène industrielle

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / Introduction à la microbiologie industrielle

- Notions fondamentales de microbiologie
- Importance de l’identification des microorganismes en production
- Risques associés à la contamination microbienne

2 / Classification des microorganismes

- Différence entre bactéries et levures
- Caractéristiques morphologiques et physiologiques
- Exemples d’espèces pertinentes en industrie

3 / Techniques de prélèvement

- Méthodes d’échantillonnage des surfaces et produits
- Bonnes pratiques pour éviter la contamination
- Stockage et transport des échantillons

4 / Culture et mise en culture

- Milieux de culture sélectifs et généraux
- Conditions de croissance optimales pour bactéries et levures
- Techniques de dilution et d’ensemencement

INNOV MAROC

5 / Observation microscopique

- Utilisation du microscope optique
- Colorations de Gram et autres techniques différentielles
- Identification morphologique des colonies

6 / Tests biochimiques et enzymatiques

- Tests de fermentation et métabolisme
- Détection d’enzymes spécifiques
- Interprétation des résultats pour identification

7 / Méthodes rapides et automatisées

- Systèmes API, VITEK ou MALDI-TOF
- Avantages et limites des méthodes rapides
- Exemples d’application industrielle

8 / Interprétation des résultats

- Analyse des données microbiologiques
- Détermination de la contamination critique
- Documentation et traçabilité

9 / Gestion des microorganismes identifiés

- Mesures correctives et préventives
- Plan de contrôle qualité et hygiène
- Suivi des indicateurs microbiologiques

10 / Bonnes pratiques et réglementation

- Normes ISO et recommandations industrielles
- Règles de biosécurité et manipulation sûre

INNOV MAROC

- Formation continue et amélioration continue

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

15 au 19 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 16 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 11 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 06 Août 2027	Présentiel - Casablanca
27 Sep. au 01 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@innov-maroc.com
Web : https//www.innov-maroc.com

INNOV MAROC

INNOV MAROC — Tous droits réservés