

TECHNIQUES DE PRÉLÈVEMENT, D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

fiche de synthèse de la formation en ligne



OBJECTIF GÉNÉRAL

Maîtriser les techniques de prélèvement, d'échantillonnage et d'analyse pour le contrôle de la qualité alimentaire des principales filières en Algérie

Maîtriser les bonnes pratiques de prélèvement et d'échantillonnage ainsi que la capacité de définir les analyses à réaliser en fonction de la réglementation en vigueur et du problème suspecté



PUBLIC CONCERNÉ

Techniciens et praticiens des laboratoires d'analyse de la qualité des aliments

Vétérinaires, inspecteurs et enquêteurs issus des structures suivantes : DSV, DPVCT, DCERF



DURÉE

24 heures environ

Module 1 – RÉGLEMENTATION ET NORMES ALGÉRIENNES ET INTERNATIONALES

Objectif : Connaître les réglementations régissant le secteur agroalimentaire
Durée approximative : 4 heures

Module 2 – ÉCHANTILLONNAGE ET TECHNIQUES DE PRÉLÈVEMENT

Objectif : Connaître les techniques d'échantillonnage, les conditions de prélèvement et la gestion et la conservation des prélèvements
Durée approximative : 6 heures

Module 3 – MÉTHODES MICROBIOLOGIQUES

Objectif : Connaître les techniques microbiologiques classiques et modernes. Maîtriser les conditions de l'analyse microbiologique et le contrôle en cours de production
Durée approximative : 6 heures

Module 4 – MÉTHODES PHYSICO-CHIMIQUES

Objectif : Connaître les mesures et dosages physiques. Maîtriser les gestes d'un manipulateur-expérimentateur en analyse physique et chimique
Durée approximative : 4 heures + travail en présentiel

Module 5 – MÉTHODES ENZYMATIQUES

Objectif : Connaître les dosages enzymatiques. Maîtriser les gestes d'un manipulateur-expérimentateur en analyse enzymatique
Durée approximative : 4 heures + travail en présentiel