

---

## *Pratique de la PCR au laboratoire*

---

### **Prérequis**

---

Aucun prérequis

### **Objectifs pédagogiques**

---

- Comprendre et acquérir les principes de l'analyse PCR
- Maîtriser l'organisation de son poste de travail
- Savoir interpréter les résultats
- S'approprier les bonnes pratiques permettant d'assurer la fiabilité des résultats (manipulations, matériels, environnement de travail)

### **Public visé**

---

Responsable laboratoire, encadrant technique, technicien de laboratoire

### **Programme**

---

#### **Introduction**

#### **Principe de l'analyse PCR et points critiques**

- Rappel de biologie cellulaire en lien avec la PCR
- Présentation des différents types de PCR
- Description des différents types d'amorces
- Présentation des différentes étapes de l'analyse PCR

#### **Exigences concernant les locaux et les flux**

- Organisation des postes de travail
- Critère de séparation des étapes analytiques
- Flux du personnel

#### **Bonne pratique de manipulation**

- Qualité de pipetage
- Limiter le risque de contamination croisée
- Points de vigilance

#### **Moyens de maîtrise**

- Différents témoins de l'analyse PCR
- Métrologie
- Surveillance environnementale

## Pratique de la PCR au laboratoire

### Interprétation des résultats

- Validation des résultats d'amplification
- Traitement de l'inhibition

### Conclusions et discussions

### Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
  - Des apports d'informations
  - Des exercices et des études de cas
- Support pédagogique remis aux stagiaires
- Evaluation des acquis par QCM
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence

### L'intervenante

**Annabelle DEFER**, Ingénieure Qualité et Sécurité des aliments, Management au sein de Mérieux NutriSciences.

### Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	10 octobre 2023	Cité de l'Agriculture - Orléans

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

### Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

### Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

