
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.

