



S6 Microbiologie 5 : Microbiologie des aliments (MIC-205E)



Niveau d'étude
BAC +3



ECTS
3 crédits



Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement

Présentation

Description

Ce module participe pour l'élaboration d'une spécialité en BCP (Biologie cellulaire et physiologie)

Programme :

CM :

Microbiologie alimentaire (la croissance des microorganismes dans les aliments et la détérioration des aliments, les biofilms et le contrôle de la détérioration des aliments).

Sécurité microbiologique en agroalimentaire.

Microbiologie des aliments fermentés, cas des produits laitiers#: métabolisme des bactéries lactiques (nutrition azotée et carbonée, production d'EPS), facteurs influençant la croissance des bactéries lactiques dans le lait, conduite de fermentation laitière.

TP (13h)#: Fermentation en matrice laitière / Analyse d'aliments.

Objectifs

Disciplinaires :

Connaître les comportements microbiens dans les aliments

Connaître et maîtriser le risque microbiologique

Connaître les différentes voies du métabolisme microbiens



Comprendre et savoir mettre en œuvre des bactéries fermentaires

Préprofessionnalisation et transversaux

Savoir mettre en relation des résultats expérimentaux avec un jeu de connaissances fondamentales

Savoir utiliser le matériel d'un laboratoire de microbiologie

Savoir manipuler stérilement

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	12h
TP	Travaux Pratiques	13h

Pré-requis obligatoires

oui à préciser

Compétences visées

Bloc 1 : CONTEXTUALISER UNE PROBLEMATIQUE SCIENTIFIQUE

Bloc 3: COLLECTER L'INFORMATION/LA DONNEE BIOLOGIQUE-DECRIRE

Infos pratiques

Campus

> Campus de Dijon