



# UE3 Sécurité microbiologique des aliments



Niveau d'étude  
BAC +5



ECTS  
6 crédits



Composante  
UFR Sciences  
Vie Terre  
Environnement

## Présentation

### Description

Les aliments sont pour la plupart non stériles et constituent de bons milieux pour le développement des microorganismes. La qualité microbiologique des aliments peut ainsi être rapidement altérée si la croissance des microorganismes n'est pas parfaitement inhibée par des facteurs adéquats. Cette unité d'enseignement a pour objectif de présenter les maladies d'origine alimentaire, les différents réservoirs de pathogènes alimentaires, les voies de contaminations des aliments, les mécanismes de pathogénie, les techniques de maîtrise et de détection des microorganismes pathogènes ainsi que les procédures de nettoyage/désinfection. Programme :

#### Cours magistraux (20h)

Le risque microbiologique alimentaires#:

-comment l'ingestion d'un aliment peut-elle provoquer une maladie d'origine microbienne#?

-quels sont les moyens permettant la maîtrise des microorganismes pathogènes durant la transformation et la conservation des aliments#?

-comment les microorganismes peuvent-ils engendrer un risque pour la sécurité des aliments malgré les moyens de maîtrise mis en place#?

-quelles sont les techniques de détection des microorganismes dans les produits alimentaires#?

-comment assurer l'hygiène dans l'industrie agro-alimentaire#?

#### Travaux dirigés (10h)

Mise en situation et préparation d'exposés.

#### Travaux pratiques (18h)

Analyse microbiologique d'un aliment et identification de souches bactériennes par méthodes biochimiques et moléculaires.



---

## Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	20h
TD	Travaux Dirigés	10h
TP	Travaux Pratiques	18h

## Infos pratiques

---

### Campus

➤ [Campus de Dijon](#)