



# UE9B Microbiologie



Niveau d'étude  
BAC +4



ECTS  
6 crédits



Composante  
UFR Sciences  
Vie Terre  
Environnement

## Présentation

### Description

Cours mutualisé avec les parcours M1 AMAQ, M1 MB et M1 PFAA

L'adaptation des microorganismes à leur environnement est une des clés de leur survie. L'objectif de cet enseignement est de présenter les mécanismes d'adaptation permettant aux bactéries de survivre dans des contextes parfois drastiques. Les connaissances sont appliquées à l'utilisation de bactéries bénéfiques ou pathogènes dans les conditions délétères rencontrées dans l'industrie alimentaire. Dans le contexte de la sécurité sanitaire de aliments, l'accent est mis sur la connaissance des bactéries pathogènes retrouvées dans les aliments ainsi que sur les mécanismes de pathogénicité mis en jeu.

### Programme

#### Cours magistraux (24h)

- La réponse aux stress des microorganismes
- Les bactéries lactiques
- Les biofilms bactériens
- Les bactéries pathogènes alimentaires

#### Travaux dirigés (8h)

- Analyse de documents relatifs aux sujets traités en CM.
- Entrainement à la rédaction et à la présentation orale.

#### Travaux pratiques (18h)

- Etude de la destruction thermique d'une souche modèle.



-Etude de populations au sein de biofilms mono ou multi-espèces et de leur résistance à des stress chimiques.

-Identification d'espèces bactériennes contaminant les aliments par des méthodes de microbiologie classique et de biologie moléculaire.

---

## Objectifs

-Connaitre les principaux agents pathogènes liés du secteur agroalimentaire et leurs mécanismes d'action.

-Connaitre les mécanismes moléculaires de réponse des microorganismes à leurs environnements.

-Connaitre l'impact des bactéries lactiques en industries agroalimentaire.

-Analyser et interpréter des données scientifiques en français et en anglais

-Manipuler et suivre un protocole avec respect des règles d'hygiène, de sécurité et de stérilité.

---

## Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	24h
TD	Travaux Dirigés	8h
TP	Travaux Pratiques	18h

---

## Pré-requis obligatoires

Bases en Microbiologie

---

## Syllabus

---

## Compétences visées

Analyser, interpréter et présenter de données scientifiques

Interagir avec des acteurs du secteur agroalimentaire

---

## Modalités de contrôle des connaissances



## Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CC (contrôle continu)	CC : Ecrit et/ou Oral			6		

## Infos pratiques

### Campus

➤ Campus de Dijon