USAB3W - Initiation à la microbiologie alimentaire

Mis à jour le 19-01-2022

Code : USAB3W

Unité spécifique de type cours

6 crédits

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / 1

Présentation

Prérequis

Intérêt marqué pour le sujet

Science biologiques de fin de secondaire

Objectifs pédagogiques

Comprendre la dynamique microbiologique reliée à la contamination des aliments.
Connaitre les bases de la microbiologie, distinguer les classes de microorganismes, expliquer les conditions de croissance des microorganismes, identifier les principales sources de toxi-infections alimentaires, expliquer les causes biologiques de la détérioration des aliments, décrire les moyens de contrôle des pathogènes et du microbiote d'altération.

Compétences

Reconnaitre l'instabilité d'un aliment au regard de son évolution microbiologique

Savoir appliquer les moyens de sa maitrise

Programme

Contenu

1. Connaître les bases de la microbiologie - Révision des notions de base en microbiologie
2. Distinguer les classes de microorganismes
3. Expliquer les conditions de croissance des microorganismes
4. Identifier les principales sources de toxi-infections alimentaires
5. Expliquer les causes biologiques de la détérioration de la viande - Le microbiote d'altération des aliments
6. Décrire les moyens de contrôle des pathogènes et du microbiote d'altération
7. Le développement des microorganismes dans l'environnement alimentaire
8. Le microbiote d'altération des aliments
9. Les pathogènes dans les aliments et leur impact sur la santé
10. Le contrôle de la charge microbienne et des agents pathogènes dans les aliments

Modalités de validation

- Contrôle continu
- Examen final

Description des modalités de validation

Chaque cours sera enregistré et disponible pour visionnement pour une période d'une semaine après le cours.

Cours théoriques (Examen)

Devoirs : mises en situation, exercices en classe.

- 60% : Examen (V/F, choix multiples, questions à développement)
- 40% : Devoirs