

## Microbiologie alimentaire

---

Microbiologie alimentaire

AGR101

### Planning

Période	Modalité
Information Indisponible - Information Indisponible	Formation ouverte et à distance (FOAD)

### CONDITIONS D'ACCES / PRÉREQUIS

Bac + 2 dans le domaine des sciences du vivant ou de la chimie et posséder les compétences de microbiologie générale correspondant à l'unité AGR100 (bases de microbiologie générale) ou avoir suivi cette unité d'enseignement.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Faire acquérir des connaissances de microbiologie spécifiques au domaine alimentaire, permettant de maîtriser les aspects technologiques et réglementaires des microorganismes dans les aliments.

### COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les flores utiles, d'altération et pathogènes
- Expliquer les mécanismes mis en jeu lors de la fermentation des aliments
- Expliquer la mise en oeuvre des procédures analytiques au regard de la réglementation sur les critères microbiologiques
- Maîtriser les techniques de stabilisation et de destruction des microorganismes dans les aliments
- Définir la durée de vie microbiologique des aliments

### Contenu de la formation

#### ***Les flores indésirables des aliments***

Flores non pathogènes : les principaux germes d'altération des qualités organoleptiques des aliments

Flores pathogènes : les principaux germes pathogènes et les différents types de toxi-infections d'origine alimentaire

#### ***Les microorganismes utiles dans les aliments***

Les principaux aliments fermentés : sélection des ferments, aspects technologiques des fermentations, évolution de la qualité de l'aliment

### **Réglementation et hygiène en industrie alimentaire**

Réglementation, critères microbiologiques, nettoyage et désinfection

Traitements de stabilisation et de destruction des microorganismes dans les aliments

Durée de vie microbiologique, microbiologie prévisionnelle

Cette unité d'enseignement fait partie d'un bloc de la licence générale Agro-industrie (LG040B11), elle est donc finançable à l'aide de votre CPF.

## **Modalités de validation et d'évaluation**

**Contrôle continu:** Contrôle de connaissances et de savoirs qui se déroule tout le long du temps de l'enseignement

**Examen final:** Examen final portant sur l'ensemble des connaissances et des savoirs de l'enseignement

## **Accompagnement et suivi:**

Prise en charge des auditeurs inscrits à une unité d'enseignement, depuis l'inscription jusqu'au déroulement effectif de la formation.

## **Parcours**

### **Cette UE est constitutive des diplômes suivants:**

```
[{"code":"CYC8000A","code_suivi":214,"date_debut_validite":"2024-09-01","date_fin_validite":"2025-08-31","date_limite_utilisation":"2025-08-31","affichable":true}, {"code":"CC11700A","code_suivi":685,"date_debut_validite":"2024-09-01","date_fin_validite":"9999-08-31","date_limite_utilisation":"9999-08-31","affichable":true}, {"code":"LG04001A","code_suivi":253,"date_debut_validite":"2024-09-01","date_fin_validite":"2025-08-31","date_limite_utilisation":"2025-08-31","affichable":true}, {"code":"LG04003A","code_suivi":252,"date_debut_validite":"2024-09-01","date_fin_validite":"2025-08-31","date_limite_utilisation":"2025-08-31","affichable":true}, {"code":"DIE6601A","code_suivi":383,"date_debut_validite":"2022-09-01","date_fin_validite":"9999-08-31","date_limite_utilisation":"9999-08-31","affichable":true}]
```

**ECTS: 3**

<b>Volume Horaire indicatif</b>	<b>Financement individuel hors tiers financeur et CPF</b>	<b>Tarif de référence (Employeur)</b>
27 heures	250.00	560.00

## **Infos Pratiques**

<b>Durée indicative</b>	<b>Modalité</b>	<b>Période</b>	<b>Date de début des cours</b>	<b>Date de fin des cours</b>
27 heures	Formation ouverte et à distance (FOAD)	Second semestre	Information Indisponible	Information Indisponible

Dernière mise à jour: 01/07/2025 15:05:05