

## GÉNIE MICROBIOLOGIQUE AGROALIMENTAIRE ET SÉCURITÉ SANITAIRE

ECTS	Cours (h)	T.D. (h)	T.P. (h)	Stage (semaines)
6	24	12	0	

<b>Mention du master transmettant la fiche UE :</b>	<b>MICROBIOLOGIE</b>
<b>Composante de gestion de l'UE :</b>	<b>Département de Biologie, Faculté des Sciences et Technologies</b>
<b>Responsable de l'UE :</b>	<b>FAVRE-BONTÉ Sabine</b>
<b>Statut du responsable :</b>	<b>MC UCBL, CNU 67</b>

### **PROGRAMME DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT :**

Le programme est en lien direct avec les questionnements d'industriels avec qui des collaborations ont été établies. Il comprend des sujets aussi variés que : l'étude des groupements microbiens colonisant les matières premières et les environnements industriels mais également les microflores technologiques; les méthodes d'identification des microorganismes ; l'impact des modifications de process sur les aliments mis sur le marché ; l'utilisation de la microbiologie prévisionnelle ; la food-defense, ainsi que des thématiques d'actualité (exemples : utilisation de l'huile de palme, utilisation d'agents antimicrobiens ou d'enzymes microbiennes en industrie agroalimentaire, ..).

### **MUTUALISATION :**

Non