



Présentation

Code interne : PA5TPMIB

Description

Le but est de faire travailler les apprentis en synergie avec les étudiants en charge des projets « innovation ». La halle technologique est souvent le lieu de fabrication des produits des projets « innovation » et les apprentis auront en charge d'évaluer les dangers potentiellement introduits par 2 des 5 M (Milieu et Matériel).

Heures d'enseignement

TP	Travaux Pratiques	19h
----	-------------------	-----

Pré-requis obligatoires

Bases en microbiologie générale et en biologie moléculaire et Cours Contamination microbiennes et techniques analytiques

Syllabus

Ces TP sont une prolongation des cours sur l'HACCP, les techniques microbiologiques et les TIACs. Les étudiants travaillent en groupe. Les analyses portent sur les principales causes d'introduction des micro-organismes en condition de pré-production des projets innovation. Ils choisiront et/ou compareront plusieurs techniques

Les étudiants devront :

- analyser les résultats et communiquer leurs conclusions aux étudiants en charge des projets « innovation ».
- être critique sur le potentiel d'application des techniques choisies : leurs points forts et leurs points faibles

Informations complémentaires

Microbiologie alimentaire

Bibliographie

Prescott, L.M., Harley, J.P., Klein, D.A. (2003). Microbiologie.

Madigan, M., Martinko, J. (2007) Brock Biologie des micro-organismes (2007). 11e édition. Pearson Education (Eds)

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle Continu Intégral	Participation Active			0.5		
Contrôle en cours de Semestre	Compte-Rendu			0.5		

Infos pratiques

Contacts

Emilien Peltier

✉ Emilien.Peltier@bordeaux-inp.fr