



Présentation

Code interne : PAB8-TPMIC

Description

Les étudiants travaillent en groupe sur leur produit alimentaire innovant et sur les risques sanitaires associés à son process.

(1) TP transversaux de microbiologie

Les étudiants appliquent leurs stratégies expérimentales, prédéfinies dans leur rapport PB7ETCAP et revues avec l'enseignant avant les TPs, pour répondre à leurs objectifs de caractérisations microbiologiques de leur produit alimentaire innovant (innocuité, détermination de la DLC, challenge-test pour déterminer le potentiel de croissance de microorganismes d'intérêt sur leur propre produit...). Eventuellement, en fonction des résultats, ils pourront modifier leur produit ou le process qui lui est rattaché. Les étudiants seront critiques sur leurs stratégies (choix des techniques mises en œuvre, types de micro-organismes retenus pour les études...) et leurs faisabilités dans le temps imparti. Les étudiants planifient et organisent leurs études, transmettent les informations aux autres membres du groupe car les TPs se déroulent sur 3 fois 1 semaine, 1 semaine de TP par étudiant, semaines parfois non consécutives : les étudiants d'un groupe projet innovant se répartissent de manière à avoir au minimum un représentant du groupe par semaine. L'évaluation se fait par les compétences car elle prend en compte l'implication de l'étudiant (1) en TP (note pondérée par auto-évaluation croisée) et (2) l'implication dans l'élaboration d'un rapport de TP unique par groupe projet (note rapport pondérée par auto-évaluation croisée)

(2) Analyse des risques du process de fabrication du produit innovant

Le projet des élèves prend en compte l'analyse des risques sanitaires pouvant intervenir pendant la production du produit innovant. L'analyse est effectuée par les élèves. Cette étude part de l'analyse du diagramme de fabrication et permet d'établir l'étude HACCP du process, d'identifier les Points critiques et les PRPo et les dangers maîtrisés par les PRP (Programmes Pré-Requis). Cette approche risques/qualité est aussi une illustration concrète des enseignements théoriques effectués dans l'UE PB7MARIB. Cette analyse sera intégrée dans leur projet RDI qui sera soumis au jury.

Heures d'enseignement

TP	Travaux Pratiques	32h
----	-------------------	-----

Pré-requis obligatoires

Cours et TD de PB6MICA, PB7NOING

Syllabus

Exemples de sujets traités

Analyses microbiologiques de produits alimentaires innovants et interprétations (par rapport à son environnement de fabrication, le procédé de fabrication etc..)

Détermination de DLC

Réalisation de Challenge-tests

Informations complémentaires

Microbiologie alimentaire

Bibliographie

Aspect microbiologique de la sécurité et de la qualité des aliments. Bourgeois C.M. Edit Tec et Doc

Modern Food Microbiology, Jay J.M Edit ASPEN

Organismes : Afssa, Afnor, Food and Drug Administration

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	Contrôle Continu			0.5		
Contrôle Continu	Rapport			0.5		Rapport + oral

Infos pratiques

Contacts

Warren Albertin-Leguay

✉ Warren.Albertin-Leguay@bordeaux-inp.fr