

Master Microbiologie

Qualité dans les bio-industries

Responsable	Descriptions	Informations
Pascale DE PHILIP Pascale.DE-PHILIP@univ-amu.fr	Code : S45BI4A2A Nature : Domaines : Sciences et Technologies	Composante : Faculté des Sciences Nombre de crédits :

LANGUE(S) D'ENSEIGNEMENT

Français

CONTENU

Les heures de cours et un TD, fait par un professionnel du conseil et de l'expertise de l'analyse du risque et du contrôle de la qualité microbiologique dans les industries, consistera à donner aux étudiants les bases nécessaires sur le risque microbiologique, ainsi que sur le management, les référentiels et la législation de la qualité. Ce même professionnel accompagnera les étudiants tout au long du semestre sur des mini projets d'analyse du risque microbiologique de la fabrication d'un produit jusqu'à sa mise sur le marché.

Lors de séances de TD, les étudiants élaboreront, à partir de normes AFNOR et/ou ISO et de différents documents techniques, des protocoles permettant de vérifier la qualité microbiologique d'un produit alimentaire et d'un cosmétique ainsi que la sensibilité de méthodes microbiologiques normalisées. Ces protocoles seront mis en œuvre par les étudiants en autonomie partielle lors de travaux pratiques qui doivent se dérouler sur une semaine. Enfin, les résultats de l'ensemble des groupes seront mis en commun pour être analysés et discutés.

COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

Interagir avec les membres d'une équipe pour mener à bien un projet

Mobiliser les connaissances des micro-organismes pour élaborer un projet dans les domaines du contrôle microbiologique dans les secteurs agroalimentaires ou pharmaceutiques.

Mettre en œuvre des approches expérimentales dans le cadre d'un projet de recherche finalisée

Analyser et critiquer des résultats expérimentaux en microbiologie

VOLUME HORAIRE

- Volume total: 60 heures
- Cours magistraux: 12 heures
- Travaux dirigés: 18 heures
- Travaux pratiques: 30 heures

CODES APOGÉE

- SMMCU19L [ELP]

M3C

Aucune donnée M3C trouvée

POUR PLUS D'INFORMATIONS

[Aller sur le site de l'offre de formation...](#)

