



Fiche Module
MODULE : MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE I
Département : RAHTAA

Nom Responsable
Dr. Hanen BEN ISMAIL

Type d'Enseignement :
Tronc Commun :
Module spécifique : 2^e IAA

Total Horaire : 28 h
Travaux dirigés :
Travaux pratiques : 10h

Code :

Pré requis (intitulé du ou des module(s)) : Microbiologie Générale

Objectifs du module : A l'issue du module, l'étudiant sera capable de :

- Maîtriser les principales méthodes de destruction et d'élimination des microorganismes
- Connaître les principaux microorganismes pathogènes d'origine alimentaire, leurs origines, les aliments à risque et leur pouvoir pathogène

Examen et durée de l'épreuve

2 h

Contenu :

- Principales sources de contamination des aliments : Main d'œuvre, Milieu, Matériel, méthode, Matières
- Principales méthodes de destruction et de stabilisation des microorganismes : stérilisation, pasteurisation, filtration, irradiation, nettoyage et désinfection
- Intoxication alimentaire, Toxi-infection, Intoxication, Pouvoir pathogène, Virulence
- Principales bactéries pathogènes : caractéristiques, sources, aliments, pouvoir pathogène et prévention (Entérobactéries : coliformes, *Escherichia*, *Salmonella*, *Shigella* ; streptocoques ; staphylocoques ; *Clostridium* ; *Listeria* ; *Vibrio* ; *Campylobacter* ; *Bacillus* ; *Pseudomonas*)
- Mycotoxines
- Virus et parasites alimentaires
- Flores pathogènes des principaux aliments (produits laitiers, produits carnés, produits de la mer, conserves, eaux, fruits et légumes, œufs et ovoproduits)

Intervenant (s) :

Dr. Hanen Ben Ismail

Planification du cours : 4h/semaine au cours du 1^e trimestre de la 2^e année

Besoin technique :

- salle Info (oui/**non**)
- connexion Internet (oui/**non**)
- Data show (**oui**/non)
- Autre (s) : à préciser