# Microbiologie alimentaire

**UE 05**

**Enseignant(s) responsable de l'UE :** Valérie BADOER

| | |
|---|---|
| **Année d'études** | Bloc 1 |
| **Acronyme** | DIU11MAHV2 |
| **Nombre de crédits ECTS** | 1 (facteur de pondération) |
| **Volume horaire** | 15 h (Q1 15 / Q2 0) |
| **Période de l'année** | Quadrimestre 1 |
| **Niveau du cycle** | 1er cycle |
| **Cadre européen de certification** | Niveau 6 |
| **Caractère dans le programme** | Cours obligatoire dans le programme |
| **Langue(s) d'enseignement** | Français |
| **Coordonnées du service** | Campus d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht |
| **Mode d'évaluation** | Unité évaluée en épreuve intégrée |
| **UE prérequises** | Néant |
| **UE corequises** | Néant |

## Liste des activités d'apprentissage

| Activité d'apprentissage | Volume horaire | ECTS | Présence obligatoire |
|---|---|---|---|
| **DI11MIT1** Microbiologie théorie 1 | 15 | 1 | NON |

## Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **HE04** HE. 4. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique collabore avec une équipe de travail pluridisciplinaire
- **HE05** HE. 5. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique développe et met en place la sécurité alimentaire et des programmes d'hygiène en conformité avec la législation
- **HE12** HE. 12. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique amène une personne ou un groupe à poser des choix alimentaires sûrs et sains
- **RE02** ARES. 2 Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires:
- **RE03.2** ARES. 3.2 Collaborer avec les différents intervenants de l'équipe pluridisciplinaire
- **RE03.4** ARES. 3.4 Respecter les normes, les procédures et les codes de bonne pratique.
- **RE04.5** ARES. 4.5 Evaluer la pertinence d'une analyse, d'un schéma.
- **RE06.6** ARES. 6.6 Développer et mettre en œuvre des stratégies favorisant des choix alimentaires sûrs et sains.

## Autres connaissances ou compétences prérequises

### Microbiologie théorie 1

Néant

## Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

### Microbiologie théorie 1

**Objectifs**
• Identifier les entités étudiées en microbiologie
• Comprendre l'importance de la microbiologie dans les produits alimentaires
• Étudier la cellule procaryote et ses fonctionnalités

• Comprendre les conditions du développement microbien et les stratégies de contrôle de leur croissance
• Connaitre les différentes sources d'énergies et comment les microorganismes les utilisent
• Comprendre la diversité des microorganismes, leur classement et leur place dans l'arbre du vivant
• Comprendre comment l'information génétique est transmise chez les procaryotes et les systèmes qui ont permis leur évolution
• Synthétiser les connaissances acquises et les appliquer pour un produit alimentaire

**Contenu**

Chapitre 1 : Introduction Chapitre 2 : Le monde microbien Chapitre 3: Chimie fondamentale de la cellule Chapitre 4: Morphologie et anatomie fonctionnelle de la cellule procaryote Chapitre 5: Les modes de vies, les types nutritionnels et métaboliques des bactéries Chapitre 6: La croissance bactérienne

## Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

### Microbiologie théorie 1

- Cours magistral - Enseignement interactif

## Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

### Microbiologie théorie 1

- Identifier et distinguer les principaux groupes de microorganismes
- Décrire la structure d'une bactérie
- Décrire le mode de développement d'une bactérie

- Décrire les relations existantes entre les microorganismes
- Expliquer les différentes composantes du métabolisme cellulaire
- Expliquer les différentes stratégies de contrôle de la croissance microbienne
- Expliquer comment l'information génétique est transmise chez les bactéries

## Description des supports de cours indispensables

| Description | Accès à la source | URL |
|---|---|---|
| **Microbiologie théorie 1 :** Documents ppt disponibles sur le campus numérique | sur le campus numérique | — |

## Description des références et des supports complémentaires

| Description | Accès à la source | URL |
|---|---|---|
| **Microbiologie théorie 1 :** La microbiologie de Prescott © Deboeck Supérieur | en bibliothèque | — |
| **Microbiologie théorie 1 :** Mini Manuel - Microbiologie © Dunod éditeur, collection Mini manuel, 2020 | en bibliothèque | — |
| **Microbiologie théorie 1 :** Microbiology | sur internet | Lien |

## Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

**Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.**

| **Janvier** | | | |
|---|---|---|---|
| **Ensemble de l'UE** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Janvier bis** | | | |
| **Ensemble de l'UE** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |
| **Août** | | | |
| **Ensemble de l'UE** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |