

UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL

FACULTÉ DE MÉDECINE

DÉPARTEMENT DE MICROBIOLOGIE, INFECTIOLOGIE
ET IMMUNOLOGIE

MCB3050

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS 1 (3 cr.)

AUTOMNE 2016

COURS THÉORIQUES :	Jeudi 8:30 à 11:30 Du 01 septembre au 06 octobre Jeudi 8:30 à 10:30 Du 03 novembre au 24 novembre Salle : Z-300, Pavillon Claire-McNicoll
TRAVAUX PRATIQUES :	Mercredi 8:30 à 11:00 Du 07 septembre au 23 novembre Salle : T-600, Pavillon Roger-Gaudry
EXAMEN INTRA :	Jeudi 20 octobre De 8:30 à 10:30 Salles : Consulter votre Centre étudiant
EXAMEN FINAL :	Jeudi 15 décembre De 8:30 à 11:30 Salle : Consulter votre Centre étudiant
RESPONSABLE :	Dr Marc Drolet marc.drolet@umontreal.ca
COORD. DU LABORATOIRE	Martin Clément martin.clement@umontreal.ca
TGDE :	Nathalie Côté tgde-1er-cycle@microim.umontreal.ca

MCB3050

COURS THÉORIQUES

JOUR	DATE	DE	À	PROFESSEUR	SUJET
Judi	01-09-2016	8:30	11:30	Claude Champagne	<ul style="list-style-type: none"> Principes de base de croissance des microorganismes dans les aliments. Lait comme milieu de culture. Production de ferments lactiques.
Judi	08-09-2016	8:30	11:30	Claude Champagne	<ul style="list-style-type: none"> Effets du niveau de contamination et du refroidissement : modèle lait cru. Effet de la pasteurisation : modèle lait pasteurisé. Effet de la filtration : modèle lait microfiltré.
Judi	15-09-2016	8:30	11:30	Claude Champagne	<ul style="list-style-type: none"> Effet de la fermentation lactique : modèles yogourt et fromage. Effet des hautes températures : modèles lait UHT et lait évaporé. Effet du salage (aw) : modèles fromage et beurre.
Judi	22-09-2016	8:30	11:30	Claude Champagne	<ul style="list-style-type: none"> Effet du séchage (aw) : modèle poudre de lait. Effet de la congélation : modèles crème glacée et beurre. Effet des agents de conservation : modèle fromage. Effet de l'atmosphère modifiée : modèle fromage. Effet de l'irradiation : modèle épices.
Judi	29-09-2016	8:30	11:30	Claude Champagne	<ul style="list-style-type: none"> Microbiologie des produits marins. Microbiologie des céréales. Microbiologie des œufs et poulet.
Judi	06-10-2016	8:30	11:30	Claude Champagne	<ul style="list-style-type: none"> Microbiologie des fruits. Microbiologie des légumes.
Judi	13-10-2016				Libre
Judi	20-10-2016	8:30	10:30		Examen intra
Judi	27-10-2016				Semaine de lecture
Judi	03-11-2016	8:30	10:30	Philippe Fravalo	<ul style="list-style-type: none"> Contamination des viandes : causes et impact Contrôle des pathogènes dans les viandes
Judi	10-11-2016				Libre
Judi	17-11-2016	8:30	10:30	Marc Drolet	<ul style="list-style-type: none"> Toxico-infections I : Bactéries, Helminthes et virus
Judi	24-11-2016	8:30	10:30	Marc Drolet	<ul style="list-style-type: none"> Toxico-infections II : Protozoaires et moisissures
Judi	01-12-2016	8:30	10:30	Philippe Fravalo	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle des pathogènes dans les viandes (suite)
Judi	08-12-2016				Libre
Judi	15-12-2016	8:30	11:30		Examen final

MCB3050

TRAVAUX PRATIQUES

JOUR	DATE	DE	À	PROFESSEUR	SUJET
Mercredi	07-09-2016	8:30	11:00	Marc Drolet	▪ Fermentations lactiques I.
Mercredi	14-09-2016	8:30	11:00	Marc Drolet	▪ Fermentations lactiques II.
Mercredi	21-09-2016	8:30	11:00	Marc Drolet	▪ Méthodes de conservation des aliments I.
Mercredi	28-09-2016	8:30	11:00	Marc Drolet	▪ Méthodes de conservation des aliments II.
Mercredi	05-10-2016	8:30	11:00	Marc Drolet	▪ Méthodes d'analyses microbiologiques I.
Mercredi	12-10-2016	8:30	11:00	Marc Drolet	▪ Méthodes d'analyses microbiologiques II.
Mercredi	19-10-2016				Congé
Mercredi	26-10-2016	8:30	11:00		Semaine de lecture
Mercredi	02-11-2016	8:30	11:00	Marc Drolet	▪ Méthodes d'analyses microbiologiques III. ▪ Méthodes d'échantillonnage A.
Mercredi	09-11-2016	8:30	11:00	Marc Drolet	▪ Méthodes d'analyses microbiologiques IV. ▪ Méthodes d'échantillonnage B.
Mercredi	16-11-2016	8:30	11:00	Marc Drolet	▪ Méthodes d'analyses microbiologiques V. ▪ Méthodes d'échantillonnage C.
Mercredi	23-11-2016	8:30	11:00	Marc Drolet	▪ Méthodes d'analyses microbiologiques VI.

**COURS MCB3050
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS 1
SESSION AUTOMNE 2016**

COURS PRÉALABLE: MCB2979

OBJECTIFS DU COURS

Les microbiotes et les conditions de détérioration d'origine microbienne de 8 grands groupes d'aliments seront décrits. Les diverses techniques de conservations seront étudiées en utilisant principalement les produits laitiers comme systèmes modèles. Les législations provinciales et fédérales seront vues lors de l'étude chaque matrice.

NOTATION ET BARÈMES

Examen intra trimestriel (Couvrant les cours théoriques du 01 au 22 septembre inclusivement).	30%
Examen final cumulatif (inclut des questions sur tous les travaux pratiques).	45%
Travaux pratiques	25%
TOTAL	100 %

***TRÈS IMPORTANT**

La présence aux séances de travaux pratiques est obligatoire.

Les absences non motivées et retards seront pénalisés (voir cahier de TP).

Aucune séance ne peut être reprise.

Tout travail (rapport/questionnaire/résumé ou autre...) doit être remis malgré une absence.

Important: Vous devez obtenir la note de passage de la section des travaux pratiques pour **réussir le cours**. Une absence à plus de 20% aux séances de travaux pratiques peut entraîner l'échec du cours.

Le plagiat

"Le plagiat à l'Université de Montréal est sanctionné par le Règlement disciplinaire sur la fraude et le plagiat concernant les étudiants. Pour plus de renseignement, consultez le site : www.integrite.umontreal.ca."

Selon l'article 9.4 - *Règlement des études de premier cycle*, concernant la «Vérification de l'évaluation», l'article stipule ceci :

9.4 *Vérification de l'évaluation*

Au maximum 10 jours ouvrés suivant l'émission du relevé de notes, l'étudiant a droit à la vérification de l'évaluation. Celle-ci porte sur des aspects techniques, tels que la compilation et la transcription des notes. L'étudiant a droit à la consultation de ses copies d'examens ou de travaux. Il a également droit à la consultation des fiches d'évaluation de stages. La consultation se fait sans déplacement des documents et devant témoin, selon les modalités établies par le doyen ou l'autorité compétente. La Faculté n'est pas tenue de remettre à l'étudiant une copie du travail ou de l'examen.