

UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL

FACULTÉ DE MÉDECINE

DÉPARTEMENT DE MICROBIOLOGIE, INFECTIOLOGIE
ET IMMUNOLOGIE

MCB3050

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS 1 (3 cr.)

AUTOMNE 2017

| | |
|------------------------------|--|
| COURS THÉORIQUES : | Jeudi 8:30 à 11:30 Du 07 septembre au 12 octobre Jeudi 8:30 à 10:30 Du 02 novembre au 30 novembre Salle : Z-260, Pavillon Claire-McNicoll |
| TRAVAUX PRATIQUES : | Mercredi 8:30 à 11:00 Du 13 septembre au 29 novembre Salle : T-600, Pavillon Roger-Gaudry |
| EXAMEN INTRA : | Jeudi 19 octobre De 8:30 à 10:30 Salles : Consulter votre Centre étudiant |
| EXAMEN FINAL : | Jeudi 14 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 | 07-09-2017 | 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 | 14-09-2017 | 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 | 21-09-2017 | 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 | 28-09-2017 | 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 | 05-10-2017 | 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 | 12-10-2017 | 8:30 | 11:30 | Claude Champagne | <ul style="list-style-type: none"> Microbiologie des fruits. Microbiologie des légumes. |
| Judi | 19-10-2017 | 8:30 | 10:30 | | Examen intra |
| Judi | 26-10-2017 | | | | Semaine de lecture |
| Judi | 02-11-2017 | 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 | 09-11-2017 | | | | Libre |
| Judi | 16-11-2017 | 8:30 | 10:30 | Marc Drolet | <ul style="list-style-type: none"> Toxico-infections I : Bactéries, Helminthes et virus |
| Judi | 23-11-2017 | 8:30 | 10:30 | Marc Drolet | <ul style="list-style-type: none"> Toxico-infections II : Protozoaires et moisissures |
| Judi | 30-11-2017 | 8:30 | 10:30 | Philippe Fravalo | <ul style="list-style-type: none"> Contrôle des pathogènes dans les viandes (suite) |
| Judi | 07-12-2017 | | | | Libre |
| Judi | 14-12-2017 | 8:30 | 11:30 | | Examen final |

MCB3050

TRAVAUX PRATIQUES

| JOUR | DATE | DE | À | PROFESSEUR | SUJET |
|-----------------|-------------------|-------------|--------------|-------------|--|
| Mercredi | 13-09-2017 | 8:30 | 11:00 | Marc Drolet | ▪ Fermentations lactiques I. |
| Mercredi | 20-09-2017 | 8:30 | 11:00 | Marc Drolet | ▪ Fermentations lactiques II. |
| Mercredi | 27-09-2017 | 8:30 | 11:00 | Marc Drolet | ▪ Méthodes de conservation des aliments I. |
| Mercredi | 04-10-2017 | 8:30 | 11:00 | Marc Drolet | ▪ Méthodes de conservation des aliments II. |
| Mercredi | 11-10-2017 | 8:30 | 11:00 | Marc Drolet | ▪ Méthodes d'analyses microbiologiques I. |
| Mercredi | 18-10-2017 | | | | Congé - Pas de séance de travaux pratiques |
| Mercredi | 25-10-2017 | 8:30 | 11:00 | | Semaine de lecture |
| Mercredi | 01-11-2017 | 8:30 | 11:00 | Marc Drolet | ▪ Méthodes d'analyses microbiologiques II. |
| Mercredi | 08-11-2017 | 8:30 | 11:00 | Marc Drolet | ▪ Méthodes d'analyses microbiologiques III. ▪ Méthodes d'échantillonnage A. |
| Mercredi | 15-11-2017 | 8:30 | 11:00 | Marc Drolet | ▪ Méthodes d'analyses microbiologiques IV. ▪ Méthodes d'échantillonnage B. |
| Mercredi | 22-11-2017 | 8:30 | 11:00 | Marc Drolet | ▪ Méthodes d'analyses microbiologiques V. ▪ Méthodes d'échantillonnage C. |
| Mercredi | 29-11-2017 | 8:30 | 11:00 | Marc Drolet | ▪ Méthodes d'analyses microbiologiques VI. |

COURS MCB3050
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS 1
SESSION AUTOMNE 2017

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 07 au 28 septembre inclusivement). | 30% |
| Examen final (Couvrant les cours théoriques du 05 octobre au 30 novembre inclusivement). | 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.

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

Les manteaux et sacs d'école ne sont pas tolérés pour des raisons de sécurité.

Le port du sarrau et de lunettes de protection est **OBLIGATOIRE** afin d'accéder au laboratoire d'enseignement.

Veillez vous procurer le manuel de travaux pratiques à la librairie de l'Université avant la première séance de travaux pratiques.

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."

Absence : Toute absence lors d'un cours qui nécessite une évaluation doit être justifiée sur le formulaire Avis d'absence que vous trouverez sur le lien suivant:

<http://microbiologie.umontreal.ca/wp-content/uploads/sites/12/Demande-avis-absence-et-de-retard.pdf>

Voici également le lien des règlements études de premier cycle concernant les absences:

<http://secretariatgeneral.umontreal.ca/documents-officiels/reglements-et-politiques/reglement-des-etudes-de-premier-cycle/#c3056>