le cnam
Nouvelle-Aquitaine

Fiche récapitulative

AGR101 | Microbiologie alimentaire

26
Total d'heures d'enseignement

3
Crédits ECTS

Date non définie
Début des cours prévu

Programme

Croissance des microorganismes et matrice alimentaire

Les flores indésirables des aliments

Flores non pathogènes : les principaux germes d'altération des qualités organoleptiques des aliments;

Flores pathogènes : les principaux germes pathogènes et les différents types de toxi-infections d'origine alimentaire.
Les traitements de stabilisation et de destruction des microorganismes dans les aliments sont exposés en AGR104 (Sécurité des denrées alimentaires).

Les microorganismes utiles dans les aliments

Les principaux aliments fermentés : sélection des ferments, aspects technologiques des fermentations, évolution de la qualité de l'aliment.

Réglementation et hygiène en industrie alimentaire

Réglementation, critères microbiologiques, nettoyage et désinfection, biofilms, microbiologie prévisionnelle.

Objectifs : aptitudes et compétences

Objectifs :

Faire acquérir des connaissances de microbiologie spécifiques au domaine alimentaire, permettant de maîtriser les aspects technologiques et réglementaires des microorganismes dans les aliments.

Compétences :

- Identifier les flores utiles, d'altération et pathogènes
- Expliquer les mécanismes mis en jeu lors de la fermentation des aliments
- Expliquer la mise en oeuvre des procédures analytiques au regard de la réglementation sur les critères microbiologiques

Prérequis

Bac + 2 dans le domaine des sciences du vivant ou de la chimie et posséder les compétences de microbiologie générale correspondant à l'unité AGR100 (bases de microbiologie générale) ou avoir suivi cette unité d'enseignement.
Les UE AGR100 et AGR101 sont indissociables

Délais d'accès

Le délai d'accès à la formation correspond à la durée entre votre inscription et la date du premier cours de votre formation.

- UE du 1er semestre et UE annuelle : inscription entre mai et octobre
- UE du 2e semestre : inscription de mai jusqu'à mi-mars

Exemple : Je m'inscris le 21 juin à FPG003 (Projet personnel et professionnel : auto-orientation pédagogique). Le premier cours a lieu le 21 octobre. Le délai d'accès est donc de 4 mois.

Planning

Légende:

Cours en présentiel

Cours 100% à distance

Mixte: cours en présentiel et à distance

Centre de formation	Prochaine session*	Modalité	Tarif individuel
100% à distance	2023/2024 : Date non définie		De 0 à 520 €

*Selon les UEs, il est possible de s'inscrire après le début des cours. Votre demande sera étudiée pour finaliser votre inscription.

Modalités

Modalités pédagogiques :

Pédagogie qui combine apports académiques, études de cas basées sur des pratiques professionnelles et expérience des élèves. Équipe pédagogique constituée pour partie de professionnels. Un espace numérique de formation (ENF) est utilisé tout au long du cursus.

Modalités de validation :

Devoir maison et examen écrit de 2 heures permettant de valider les compétences acquises.

Tarif

Mon employeur finance	520 €
Pôle Emploi finance	260 €
Je finance avec le co-financement Région	Salarié : 78 €
Je finance avec le co-financement Région	Demandeur d'emploi : 62,40 €

Plusieurs dispositifs de financement sont possibles en fonction de votre statut et peuvent financer jusqu'à 100% de votre formation.

Salarié : Faites financer votre formation par votre employeur

Demandeur d'emploi : Faites financer votre formation par Pôle emploi

Votre formation est éligible au CPF ? Financez-la avec votre CPF

Si aucun dispositif de financement ne peut être mobilisé, nous proposons à l'élève une prise en charge partielle de la Région Nouvelle-Aquitaine avec un reste à charge. Ce reste à charge correspond au tarif réduit et est à destination des salariés ou demandeurs d'emploi.

Pour plus de renseignements, consultez la page Financer mon projet formationopen_in_new ou contactez nos conseillers pour vous accompagner pas à pas dans vos démarches.

Cette unité d'enseignement n'est valorisable que dans cette certification.

Avis des auditeurs

Les dernières réponses à l'enquête d'appréciation de cet enseignement :

↓ Fiche synthétique au format PDF

Taux de réussite

Les dernières informations concernant le taux de réussite des unités d'enseignement composant les diplômes

↓ Taux de réussite