

Nom EES: Université des Sciences et de la Technologie D'Oran (USTO-MB)

Faculté : des Sciences de la Nature et de la Vie

Département : du vivant et environnement

SYLLABUS DE LA MATIERE

(à publier dans le site Web de l'institution)

Bio-conservation

Filière :	Biologie
Cycle :	Master
Option :	Microbiologie appliquée
Année d'étude :	Master 1

ENSEIGNANT DU COURS ¹		Nom et prénom de l'enseignant			
		Réception des étudiants par semaine			
Email	che.hanene@gmail.com	Jour :	lundi	heure	8.30-10h
Bureau/salle :	3 et 20	Jour ² :	jeudi	heure	10h-11.30

TRAVAUX DIRIGES		(Réception des étudiants par semaine)					
NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS ³	Bureau/salle réception	Séance 1		Séance 2		Séance 3	
		jour	heure	jour	Heure	jour	heure
CHENTOUF Hanane Fatma		lundi	10h	lundi	10h	lundi	10h

¹ Dupliquez le tableau en cas de plusieurs enseignant

² Mettez / en cas de vide

³ Supprimez en cas où il n'y a pas d'assistants

CHENTOUF Hanane Fatma		lundi	11h30	lundi	11h30	lundi	11h30
CHENTOUF Hanane Fatma		jeudi	8.30	jeudi	8.30	jeudi	8.30

TRAVAUX PRATIQUES		(Réception des étudiants par semaine)					
NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS	Bureau/salle réception	Séance 1		Séance 2		Séance 3	
		jour	heure	jour	heure	jour	heure

DESCRIPTIF DU COURS ⁴	
Objectif	La bio conservation -ou bio préservation- vise à prolonger la durée de vie des aliments en maîtrisant la croissance des flores pathogènes ou d'altération par l'utilisation de flores protectrices. Les recherches conduites depuis une dizaine d'années soulignent l'intérêt potentiel des substances antimicrobiennes, mais si leur application représente une technologie douce de conservation des produits alimentaires, leur utilisation reste soumise à certaines contraintes.
Type Unité Enseignement	Méthodologie
Contenu succinct	<ol style="list-style-type: none"> 1. Présentation des ferments : identification et caractéristiques des bactéries lactiques 2. Choix des ferments par type de fabrication 3. Les ferments indigènes 4. Protocole de fabrication et pérennisation du ferment 5. Utilisation et impact sur la fabrication fromagère 6. Les ferments du commerce 7. Caractéristiques des ferments du commerce 8. Différents modes d'utilisation : directe et indirecte, impact sur la fabrication fromagère

⁴ Champs obligatoires du syllabus

	9. Différents modes de conditionnement : congelé, lyophilisé, liquide et Conditions de culture des levains. 10.L'activité de la bactériocine dans le produit alimentaire. 11.Phénomènes de résistance aux bactériocines.
Crédits de la matière	4
Coefficient de la matière	2
Pondération Participation	
Pondération Assiduité	
Calcul Moyenne C.C	
Compétences visées	

EVALUATION DES CONTROLES CONTINUS DE CONNAISSANCES							
PREMIER CONTROLE DE CONNAISSANCES							
Jour ⁵	Séance	Durée	Type ⁶	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (date Consult. copie)	Critères évaluation ⁷
/			EC				
DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES							
Jour	Séance	Durée	Type	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (date consultation copies)	Critères évaluation
/			E	non			

⁵ Mettez / en cas de vide

⁶ Type : E=écrit, EI=exposé individuel, EC=exposé en classe, EX=expérimentation, QCM

⁷ Critères évaluation : A=Analyse, S=synthèse, AR=argumentation, D=démarche, R=résultats

EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES	
Adresses Plateformes	
Noms Applications (Web, réseau local) ⁸	
Polycopiés	
Matériels de laboratoires	
Matériels de protection	
Matériels de sorties sur le terrain	

LES ATTENTES	
Attendues des étudiants (Participation-implication)	Participation implication
Attentes de l'enseignant	Avoir tous les connaissances nécessaires afin d'aider à mieux conserver les aliments en utilisant des souches biologiques et/ou des métabolites biologiques

BIBLIOGRAPHIE⁹	
Livres et ressources numériques	Meffe, G.K. & Carroll, C., 1997. Principles of conservation biology, 2nd ed. Sinauer Associates, Inc Caughley, G. & Gunn,

⁸ Privilégiez les opensources et les freewares

⁹ obligatoire

	<p>A., 1996. Conservation Biology in Theory and Practice. Blackwell Science, Inc. 459 pp</p> <p>Michael E. Soulé, 1985. « What is conservation biology? A new synthetic discipline addresses the dynamics and problems of perturbed species, communities and ecosystems », Biosciences, vol. 35, no 11, p. 727-734</p> <p>Flores protectrices pour la conservation des aliments Monique Zagorec, Souad Christeians 2013. Éditions Quæ</p>
Articles	<p>DOI: http://dx.doi.org/10.4314/ovj.v8i1.16</p> <p>doi:10.3390/dairy1030015</p> <p>doi:10.1128/microbiolspec.MBP-0014-2014.</p>
Polycopiés	
Sites Web	