

Certificat de compétence Microbiologie

Présentation

Publics / conditions d'accès

Prérequis :

Niveau Bac+2 dans le domaine des sciences du vivant (diplôme ou expérience professionnelle d'au moins deux ans dans le domaine).

Objectifs

Former des spécialistes en microbiologie capables d'appliquer leurs connaissances dans différents secteurs industriels (agroalimentaire, biotechnologies, laboratoires d'analyse, santé, environnement). A l'issue de cette formation, les candidats pourront fournir des services professionnels et des conseils dans l'analyse, la gestion/production et le contrôle des activités portant sur les microorganismes.

Modalités de validation

Valider toutes les unités d'enseignement composant le certificat et réaliser l'unité d'activité Projet. Ce projet peut consister en un stage, une mission professionnelle ou un sujet bibliographique; il donne lieu à un mémoire écrit et une soutenance orale.

Compétences

- Expliquer les effets bénéfiques et nocifs des microorganismes dans les domaines des aliments, des biotechnologies, de la santé et de l'environnement.
- Cibler les micro-organismes dans le cadre d'une utilisation industrielle.
- Maîtriser les aspects réglementaires et les techniques d'analyses microbiologiques.
- Pouvoir conduire des projets sur une problématique microbiologique d'un secteur industriel.

🌟 Valide le 20-02-2019

Code : CC11700A

36 crédits

Certificat de compétence

Responsabilité nationale :
EPN07 - Industries, chimie, pharma et agroalimentaires / Marion POMMET

Responsabilité opérationnelle : Rebeca GARCIA

Niveau d'entrée requis :
Sans niveau spécifique

Niveau de sortie : Sans niveau spécifique

Mode d'accès à la certification :

- Formation continue
- Validation des Acquis de l'Expérience

NSF : Contrôle de qualité alimentaire (221r)

Métiers (ROME) : Chargé / Chargée d'études projets industriels (H1206) , Analyste biologie/microbiologie en industrie (H1503) , Agent / Agente de fabrication de production alimentaire (H2102) , Agent / Agente de production/fabrication en industrie alimentaire (H2102)

Contact national :

EPN07 - IAA

292 rue Saint Martin

75003 Paris

Christophe Chaillou

christophe.chaillou@lecnam.net

Enseignements

36 ECTS

Microbiologie, virologie et immunologie	BLG104
	6 ECTS
Sécurité des denrées alimentaires	AGR104
	3 ECTS
Microbiologie alimentaire	AGR101
	3 ECTS
TP Microbiologie alimentaire	BCA124
	6 ECTS
Une UE au choix parmi : 6 ECTS	
2 unités indissociables 6 ECTS	
Statistique	UTC705
	3 ECTS
+	
Mathématiques appliquées : Mathématiques - informatique - méthodes numériques	UTC101
	3 ECTS
2 unités indissociables 6 ECTS	
Statistique	UTC705
	3 ECTS
+	
Mathématiques	UTC704
	3 ECTS
Biostatistique	STA109
	6 ECTS
Bio-industries et microbiologie appliquée	BLG212
	6 ECTS
Projet	UAAB0M
	6 ECTS