

Elargir ses compétences en microbiologie

Elargir ses compétences en microbiologie

Intitulé officiel : 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 (donnant lieu à un rapport 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 à partir du 01-09-2022

Code : CC11700A

33 crédits

Certificat de compétence

Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé /
Marion POMMET

Niveau CEC d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Niveau CEC de sortie : Sans

niveau spécifique

Mode d'accès à la certification

:

- Validation des Acquis de l'Expérience
- Formation continue

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 :

Industries agroalimentaires

292 rue Saint-Martin

EPN7

75003 Paris

01.40.27.21.67

Hind KHAZRANE

hind.khazrane@lecnam.net

Enseignements

33 ECTS

au choix



Bases de microbiologie générale

AGR100

3 ECTS



Microbiologie, virologie et immunologie

BLG104

6 ECTS

Microbiologie alimentaire

AGR101

3 ECTS

Sécurité des denrées alimentaires

AGR104

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