

Elargir ses compétences en microbiologie

Elargir ses compétences en microbiologie

Présentation

Public, conditions d'accès et prérequis

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.

Mentions officielles

Intitulé officiel figurant sur le diplôme : Certificat de compétence Microbiologie

Code(s) NSF : Contrôle de qualité alimentaire (221r)

Code(s) ROME : Conduite d'équipement de production alimentaire (H2102) - Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle (H1503) - Management et ingénierie études, recherche et développement industriel (H1206)

Programme

Modalités d'évaluation

Valider toutes les unités d'enseignement composant le certificat.

Description

Cliquez sur l'intitulé d'un enseignement ou sur Centre(s) d'enseignement pour en savoir plus.

 **au choix**

2 possibilités :

3 ECTS

Bases de microbiologie générale

AGR100

OU

6 ECTS

Microbiologie, virologie et immunologie

BLG104

3 ECTS

Microbiologie alimentaire

AGR101

6 ECTS

TP Microbiologie alimentaire

BCA124

Une UE

Total 6 ECTS

au choix parmi :

Voir toutes les UE

Fermer

Statistique

3 ECTS

UTC705

3 ECTS

Mathématiques appliquées : Mathématiques - informatique - méthodes numériques

UTC101

Statistique

3 ECTS

UTC705

Mathématiques

3 ECTS

UTC704

Biostatistique

6 ECTS

STA109

6 ECTS Bio-industries et microbiologie appliquée BLG212
6 ECTS Utilisation et applications de la bio-informatique BNF104

Compétences et débouchés

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.

Voir aussi

Les diplômes et les stages préparant aux métiers :

[Agent / Agente de production/fabrication en industrie alimentaire](#)
[Agent / Agente de fabrication de production alimentaire](#)
[Analyste biologie/microbiologie en industrie](#)
[Chargé / Chargée d'études projets industriels](#)

Les UE, les diplômes et les stages dans les domaines :

[Sécurité sanitaire](#)
[Microbiologie appliquée](#)
[Fermentation](#)
[Microbiologie](#)
[Biotechnologie](#)
[Industrie agroalimentaire](#)

Informations pratiques

Contact

Sciences et Procédés pour l'Industrie Agro-Alimentaire
 292 rue Saint-Martin EPN07
 75003 Paris
 Tel : 01.40.27.21.67
[Hind KHAZRANE](#)
 Voir le site

iaa.cnam.fr

Voir le calendrier, le tarif, les conditions d'accessibilité et les modalités d'inscription dans le(s) centre(s) d'enseignement qui propose(nt) cette formation.

Diplôme ou certificat

Code diplôme/certificat: CC11700A

33 crédits

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Responsable(s)

Marion POMMET

/**/ a.customlink:hover, a.customlink, a.customlink:visited { text-decoration: none; } a.customlink:visited, .button:active, a.customlink { color: #857761; } .button:hover a.customlink { color: #333333; } /**/

[PENSEZ VAE !](#)

[Validation des acquis de l'expérience](#)