

Département Génie biologique



La sécurité alimentaire au cœur de nos préoccupations

A l'heure de l'ouverture des marchés européens et mondiaux, la France et ses régions, s'affirment dans le secteur des technologies du vivant, biotechnologie et agro-alimentaire. Le développement de la biologie et du "diagnostic" moléculaire notamment, améliore grandement la sécurité alimentaire et permet aussi d'établir une traçabilité indiscutable des matières premières et des produits alimentaires (vérification des labels, OGM, fraudes, ...).

Participant activement à cette avancée, les Landes et Mont-de-Marsan offrent aujourd'hui la possibilité d'acquérir après le baccalauréat un DUT en deux ans et une licence professionnelle en un an pour les titulaires d'un bac+2.

Formations proposées

DUT Génie Biologique option IAB (Industries Agroalimentaires et Biologiques)

↓ Plaquette DUT GB.pdf

- * Capacité: 52 étudiants
- * Admission: bac S, STL et STAV principalement
- * Organisation des enseignements: en 2 ans - Cours (promo entière) 20% , Travaux dirigés (groupes de 26 étudiants) 40%, Travaux pratiques (groupes de 13 étudiants 40%)
- * Stage: 10 semaines en 2^{ème} année (Début avril à début juin)
- * Formation pouvant être suivie par la voie de l'alternance
- * Après le DUT: poursuite d'études (en Licence Pro, école d'ingénieur, L2 ou L3) ou vie active

Licence Professionnelle Biologie Moléculaire

↓ Plaquette LP Bio.pdf

- * Capacité: 24 étudiants
- * Admission: BTS, DUT, L2 dans le domaine des sciences de la vie
- * Organisation des enseignements: en 1 an - Cours/TD et Travaux pratiques

- * Stage: 16 semaines (Janvier à fin Avril)
- * Formation pouvant être suivie par la voie de l'alternance
- * Après la LP: vie active

Licence Professionnelle Industries agro-alimentaires: gestion, production et valorisation

↓ Plaquette LP MPIAA.pdf

- * **OUVERTURE DE LA FORMATION EN SEPTEMBRE 2019 sous réserve d'accréditation par le Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation**
- * Parcours: management de la production dans les industries agro-alimentaires
- * Capacité: 12 étudiants
- * Organisation de la formation: 1 an en alternant cours à l'IUT des Pays de l'Adour et travail en entreprise
- * Alternance possible uniquement en contrat de professionnalisation en 2019-2010
- * Après la LP: vie active

L'Enseignement

Le département Génie Biologique de Mont-de-Marsan prépare des cadres (BAC+3) et des techniciens supérieurs (BAC+2) spécialisés dans les biotechnologies. Ces formations s'organisent autour d'un enseignement :

- * Technologique lié à la biochimie, la microbiologie, la technologie alimentaire, la qualité et la sécurité
- * Fondamental : chimie, physique, informatique, mathématiques et statistiques
- * Pluridisciplinaire : économie, gestion, communication et langues

Les spécialités développées au sein du département Génie Biologique autour des biotechnologies, de la qualité et de la sécurité alimentaire répondent bien aux attentes des professionnels, comme en témoignent les nombreuses propositions de stage et l'ensemble des contacts noués avec les inter-professions.

Un enseignement universitaire dispensé par des enseignants du supérieur, du secondaire et des intervenants des secteurs public et privé. La présence du laboratoire de nutrition et biologie appliquée au sein du département Génie Biologique assure un enseignement de haut niveau professionnel intégrant les méthodes et techniques les plus actuelles.



Les Métiers des Biotechnologies et l'Alimentaire

Le diplômé universitaire de technologie est capable d'identifier et d'analyser les problèmes de développement d'une entreprise et de proposer des solutions permettant de progresser dans les domaines de l'amélioration de la qualité des produits, notamment en ce qui concerne la sécurité, l'hygiène et la santé, sans nuire à la productivité. Pour s'acquitter de cette tâche, il maîtrise scientifiquement et techniquement les différentes méthodes d'analyses biologiques. Il connaît l'impact physiologique possible des molécules intervenant dans la fabrication des produits. Il met en accord ses décisions avec les réglementations en vigueur, le fonctionnement de l'entreprise et les principes de la qualité industrielle. La formation est, d'une part, suffisamment large (connaissances scientifiques, juridiques et humaines) et, d'autre part, bien adaptée aux filières biologiques et agroalimentaires.

Les diplômés pourront mettre en œuvre leur savoir-faire dans les secteurs tels que :

- * Biotechnologies
- * Alimentaire
- * Chimie
- * Pharmacie
- * Cosmétique
- * Environnement

La qualité et la sécurité, moteurs de la compétitivité moderne, sont devenues l'enjeu stratégique des entreprises. Face à l'ouverture du grand marché mondialisé qui exacerbe la concurrence, les chefs d'entreprises français ont mesuré l'importance de ces deux notions en les plaçant aux premiers rangs de leurs préoccupations. Ce rôle stratégique exige la collaboration de cadres et de techniciens hautement qualifiés. A l'entrée de la vie professionnelle, les diplômés maîtrisent ces méthodes de réflexion et de diagnostic qu'ils sauront adapter à des situations variées quel que soit le secteur ou la spécialité auquel appartient l'entreprise.