

Industries

DUT 2

Génie Biologique option Industries Agroalimentaires et Biologiques

Niveau : **Bac +2**

Présentation

Le technicien supérieur exerce son activité dans les domaines de la production, du contrôle et en recherche et développement dans les secteurs agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques et biotechnologiques.

En production, il met en oeuvre et contrôle les opérations de transformation ou de fabrication des produits alimentaires ou biologiques (*planification des moyens humains, vérification de la qualité des matières premières et des produits...*). Il participe également à la formulation et à l'élaboration de nouveaux produits. Il peut prendre en charge ou participer à la démarche qualité de l'entreprise.

En laboratoire de recherche et développement, il participe à la mise au point et à l'optimisation des procédés, matériels et produits nouveaux.

En laboratoire de contrôle-qualité, il met en oeuvre les techniques analytiques microbiologiques, biochimiques, sensorielles et physico-chimiques afin de s'assurer de la qualité et de la conformité des produits dans un contexte normatif.

Compétences visées

- Recherche et Développement (*participation à des programmes en sécurité alimentaire, en santé animale ou en conception de produits innovants*),
- Analyse et contrôle (*utilisation d'un panel de techniques de laboratoire pour évaluer la qualité des produits*),
- Production (*fabrication de produits finis en gérant des matières premières, des déchets, des équipements, des moyens humains dans le respect des objectifs de délais et de coûts*),
- Gestion de la qualité : notamment mise en oeuvre du « paquet Hygiène » (*GBPH, HACCP, traçabilité, PMS, Hygiène des procédés*), réalisation d'audits, formation à l'hygiène, prise en charge des réclamations clients.

Conditions d'admission

La plupart des étudiants qui choisissent de préparer un DUT « **Génie Biologique** » sont titulaires d'un bac S (*toutes spécialités*) ou d'un bac STL (*BGB*), STAE, STAV.

Poursuite d'études

Possibilité de poursuite d'étude en Licence professionnelle à l'IUT et en L3 à l'Université de Corse, en écoles d'ingénieurs ou à l'international. Pour en savoir plus sur les poursuites d'études possibles avec ce diplôme, contactez notre Plateforme d'Oriente et d'Insertion Professionnelle.

Métiers visés

TECHNICIEN

Les calendriers de rythme et les référentiels de compétences sont en téléchargement libre sur le site du CFA Univ -> <http://cfa.univ-corse.fr>

SECRETARIAT PÉDAGOGIQUE

Université de Corse - IUT di Corsica
Campus Grimaldi - BP52 - 20250 CORTE
Tél : 04 95 46 83 45
Mail : depgb@univ-corse.fr
<http://iut.univ-corse.fr/>

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Dominique CANCELLIERI
Tél : 04 95 45 01 26
Courriel : cancelie@univ-corse.fr

Programme des enseignements

	UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ENSEIGNEMENTS	HEURES	ECTS	COEF
DUT 2 Semestre 3 ECTS : 30 Coef : 30	Génie des Procédés Industriels <i>ECTS : 9 COEF : 9</i>	Physique industrielle	45	3	3
		Opérations unitaires	50	3	3
		Approfondissement technologique	58	3	3
	Biotechnologies <i>ECTS : 9 COEF : 9</i>	Biochimie et physico-chimie alimentaires	56	3	3
		Microbiologie alimentaire	51	3	3
		Biochimie et physico-chimie approfondies	51	3	3
	Formation Générale pour l'Entreprise <i>ECTS : 6 COEF : 6</i>	Qualité-Hygiène alimentaire-Sécurité-Développement durable	28	1	1
		Analyse de données, outils de bioinformatique	39	2	2
		Renforcement des compétences professionnelles	52	3	3
	Outils de Communication Projets <i>ECTS : 6 COEF : 6</i>	Langue vivante 1 : Anglais	30	2	2
		Expression communication	25	1	1
		Projet personnel et professionnel	15	1	1
		Projet tutoré	80	2	2

	UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ENSEIGNEMENTS	HEURES	ECTS	COEF
DUT 2 Semestre 4 ECTS : 30 Coef : 54	Génie Alimentaire et Bioprocédés <i>ECTS : 10 COEF : 10</i>	Électrotechnique, automatisme / régulation	44	1.5	1.5
		Technologie alimentaire : procédés de fabrication	58	2	2
		Enseignements généraux pour l'entreprise	25	1	1
		Biochimie et physico-chimie appliquées	30	1	1
		Microbiologie industrielle et génétique microbienne	60	2.5	2.5
		Enseignements technologiques pour l'entreprise	43	2	2
	Compléments de Formation pour l'Entreprise <i>ECTS : 8 COEF : 8</i>	Qualité-Santé-Sécurité-Développement durable-Gestion-Legislation	35	1	1
		Langue vivante 1 : Anglais	20	2	2
		Expression-Communication	25	2	2
		Projets tutorés	70	3	3
	Stages <i>ECTS : 12 COEF : 12</i>	Stage (10 semaines minimum)	-	12	12