

## Licence Professionnelle Industries chimiques et pharmaceutiques

### Microbiologie Industrielle et Biotechnologies

Au sein de l'université Claude Bernard de Lyon 1, il est possible de suivre une formation professionnalisante dans les secteurs de la microbiologie et des biotechnologies appliquées à l'industrie.

<http://mib.univ-lyon1.fr/>



### Objectifs de la formation

Former des techniciens supérieurs spécialisés et des assistants ingénieurs compétents dans le domaine des bio-productions en fermenteurs, des conduites des bioréacteurs de Laboratoires, pilotes ou industriels et des techniques d'extractions et de purifications associées. A l'issue de sa formation, le technicien est alors capable d'intervenir sur le choix des procédés de maîtriser les paramètres techniques et biologiques, d'assurer l'entretien des installations, de veiller au bon respect des normes d'hygiène et de sécurité, et d'appliquer les bonnes pratiques de laboratoire.

Le diplôme de licence professionnelle est délivré par l'Université Claude Bernard Lyon 1. La formation est organisée en partenariat par l'Université Claude Bernard Lyon 1 et l'EPL Lyon-Saint Genis Laval.

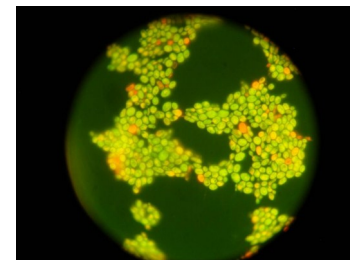
La licence professionnelle peut se dérouler selon 3 voies, en formation initiale (soit en contrat d'apprentissage soit temps plein), en formation continue (en contrat de professionnalisation par exemple), ou au titre de la VAP (Validation des acquis Professionnels).



### Domaines d'application et secteurs d'activité

Les domaines d'applications de cette licence professionnelle concernent l'ensemble des bio-industries impliquées dans la production de composés (molécules, cellules, ou dérivés) issus de fermentations cellulaires ou d'inoculum spécifiques, ce qui recouvre les secteurs de :

- ⇒ la chimie,
- ⇒ la pharmacie (production de vaccins, antibiotiques, molécules d'intérêt ...),
- ⇒ la santé (humaine et animale, production de vaccins),
- ⇒ l'environnement (bio-décontamination, inoculats agronomiques, méthanisation, bioéthanol ...)
- ⇒ l'agroalimentaire (production de ferments alimentaires, fromageries, viticulture, brasserie ...).
- ⇒ Le contrôle qualité.



### Coordonnées

Laurence Fraissinet-Tachet : [fraissin@univ-lyon1.fr](mailto:fraissin@univ-lyon1.fr) Tel. 04 72 44 83 02

Yvan Moëne Loccoz : [yvan.moenne-locco@univ-lyon1.fr](mailto:yvan.moenne-locco@univ-lyon1.fr) Tel : 04 72 43 13 49