

INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET BIOLOGIQUES

DUT



Forme des techniciens supérieurs polyvalents dans les secteurs des **analyses biologiques, de la biotechnologie, la nutrition et l'agro-alimentaire.**



Formation dispensée sur un **technopôle** comprenant des **laboratoires de recherche** et des **centres techniques** d'analyses et de conditionnement des aliments.



Réalisation de production par les étudiants avec **analyses microbiologiques** et **biochimiques** des produits et **contrôle de l'hygiène** des locaux.

CHIFFRES CLÉS



95% de diplômés en moyenne par an

Plus de **92%** d'étudiants poursuivent leurs études pendant 1 à 3 ans

12 semaines minimum de stage sur 2 ans

LES PLUS DE LA FORMATION

- Accès aux **équipements** du Technopole Alimentec
- Possibilité de stage de **fin d'études à l'étranger**
- **Travaux pratiques** intégrés et proximité avec le **secteur agro-alimentaire**

COMPÉTENCES ACQUISES

- **Maîtriser et savoir organiser le travail de production** : maîtriser les outils de production ; gérer et planifier les moyens matériels et humains dans un contexte d'hygiène et de sécurité.
- **Maîtriser et savoir organiser le travail d'analyse** et savoir rendre compte : maîtriser les techniques analytiques microbiologiques, biochimiques, sensorielles, physico-chimiques afin de s'assurer de la conformité des produits.
- Maîtriser et savoir appliquer la **démarche qualité** dans le **respect de la législation.**
- Maîtriser, dans le cadre de la recherche et développement, les **principes d'optimisation des procédés et d'élaboration de nouveaux produits alimentaires et biologiques.**
- Travailler en équipe, dans le **respect des normes d'hygiène et de sécurité.**

CURSUS ET STAGES

- **78 étudiants** au sein du cursus
- Cours dispensés sur le site du **Technopole Alimentec** à Bourg-en-Bresse.
- Accessible en formation **initiale**

SECTEURS D'ACTIVITÉ

Contrôle qualité	Microbiologie
Biochimie	Laboratoire
Biotechnologies	Agronomie
Agroalimentaire	Biologie



HND FOOD AND ORGANIC INDUSTRIES



Trains versatile senior technicians in the fields of **biological analysis, biotechnology, nutrition and agri-food.**



Training provided in a **technopole** including **research laboratories** and **technical centres** for food analysis and packaging.



Production by the students with **microbiological** and **biochemical analyses** of the products and **hygiene control** of the premises.

KEY NUMBERS



95% graduates on average per year



More than **92%** of students continue their studies for 1 to 3 years



12 weeks minimum internship over 2 years

BENEFITS OF THE TRAINING

- Access to the **equipment** of the Technopole Alimentec
- Possibility of an internship at **the end of studies abroad**
- Integrated **practical work** and proximity to the **agri-food sector**

LEARNED SKILLS

- **Master and know how to organize production work:** master production tools; manage and plan material and human resources in a context of health and safety.
- **Master and know how to organize the analytical work** and know how to report: master microbiological, biochemical, sensory, physico-chemical analytical techniques in order to ensure product conformity.
- Master and know how to apply the **quality approach** in **compliance** with **legislation.**
- To master, within the framework of research and development, the **principles of process optimization and the development of new food and biological products.**
- Work as a team, in **compliance with health and safety standards.**

COURSES AND INTERNSHIP

- **70 students** in the program
- Courses provided on the **Technopole Alimentec** in Bourg-en-Bresse.
- Accessible in **initial** training

BUSINESS AREAS

Control quality	Microbiology
Biochemistry	Laboratoire
Biotechnology	Agronomy
Agri-food	Biology