

**Licence Professionnelle : Industries chimiques et pharmaceutiques**

**Spécialité : Microbiologie Industrielle et Biotechnologies**

Au sein de l'Université Claude Bernard 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 laboratoire, pilotes ou industriels, et des techniques d'extraction et de purification associées. A l'issue de sa formation, l'étudiant 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 à 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'application 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 et la santé humaine et animale (production de vaccins, antibiotiques, molécules d'intérêt ...),
- l'environnement (bio-décontamination, inoculats agronomiques, méthanisation, bioéthanol ...)
- l'agroalimentaire (production de ferments alimentaires, fromagerie, viticulture, brasserie ...)
- le contrôle qualité

## **Contacts**

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

Yvan MOENNE-LOCCOZ : [yvan.moenne-locco@univ-lyon1.fr](mailto:yvan.moenne-locco@univ-lyon1.fr) Tel : 06 37 74 25 72

