

<p>FORMATION</p>	<p>DUT GENIE BIOLOGIQUE <i>option : INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET BIOLOGIQUES (IAB)</i></p>
<p>OBJECTIFS DE LA FORMATION</p>	<p>Permet de former des techniciens capables d'intervenir dans les industries alimentaires et biologiques en participant à des opérations de production, de développement, de recherche et d'amélioration de la qualité.</p>
<p>DUREE DES ETUDES</p>	<p>2 ans - 10 semaines de stage</p>
<p>CHEF DE DEPARTEMENT :</p>	<p>Mme Guylène AURORE, Maître de conférences en Sciences des Aliments (guylene.aurore@univ-ag.fr)</p>
<p>SCOLARITE :</p>	<p>Marc BLANC (marc.blanc@univ-ag.fr)</p>
<p>ADRESSE</p>	<p>Institut Universitaire de Technologie Campus de Saint-Claude <u>Département de Génie Biologique</u> Rue des Officiers 97120 SAINT CLAUDE (GUADELOUPE) Tél : 05 90 80 83 18 - Fax : 05 90 80 83 17.</p>
<p>CONDITIONS D'ADMISSION</p> <p>RETRAITS et DEPOTS DES DOSSIERS</p>	<p>28 places Admission après sélection sur dossier scolaire (notes de 1^{ère} et terminale) des titulaires d'un baccalauréat «- S - STL spécialité Biochimie-Génie Biologique STPA » ou d'un diplôme reconnu équivalent</p> <p>RETRAITS : dès le 1^{er} FEVRIER 2004 à l'IUT de Saint-Claude ou aux « SERVICES D'ACCUEIL » des sites suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> * en Guadeloupe à l'UFR des SCIENCES du Campus de Fouillole. * en Martinique aux Facultés des Lettres et de Droit du Campus de Schoelcher. * en Guyane à l'IESG du Campus de Saint Denis et à l'IUT de Kourou. * Par correspondance à l'IUT de Saint-Claude, avec envoi d'une enveloppe de format 229X324 mm, affranchie à 1,11 Euro. <p>DEPOTS : 30 AVRIL 2004 au plus tard à <u>l'IUT de SAINT CLAUDE</u></p>

<p style="text-align: center;">POURSUIITE EVENTUELLE D'ETUDES</p>	<ul style="list-style-type: none"> - en LICENCE fondamentale, le DUT ne permettant pas de s'inscrire directement en licence, les candidatures sont examinées au cas par cas, après avis du Directeur de département et constitution d'un dossier de validation d'acquis. - Licences professionnelles - MST (Maîtrises des sciences et techniques) - IUP (Instituts universitaires professionnalisés) - Ecoles d'ingénieur (ENSA -INA Paris-Grignon - ENITA)
--	--

MODULARISATION PREMIERE ANNEE ANNEE GENIE BIOLOGIQUE
TRONC COMMUN

Module		C	TD	TP	Total	coef
UE1: OUTILS ET ANALYSES						
M 1	Mathématiques appliquées et statistiques		48		48	4,5
M 2	Outils informatiques		14	18	32	3,5
M 3	Physique	22	32		54	5,5
M 4	Physique expérimentale			20	20	2,5
M 5	Chimie fondamentale	35	20		55	6,5
M 6	Chimie expérimentale			36	36	4
M 7	Techniques analytiques en chimie et biochimie		9	26	35	6,5
Total UE1		57	123	100	280	33

UE2: BIOTECHNOLOGIES

M 9	Biologie et physiologie générale	35			35	3,5
M 10	Biologie générale et cellulaire	25	26		51	3,5
M 11	Physiologie expérimentale			20	20	2
M 12	Biologie expérimentale			30	30	3
M 13	Microbiologie fondamentale	20	4		24	3
	Immunologie	10	10		20	1
M 14	Microbiologie expérimentale			40	40	4
	Immunologie expérimentale			12	12	1
M 15	Biochimie et biologie moléculaire	28	8		36	4
M 16	Biochimie et bioénergétique	28	8		36	4
M 17	Biochimie expérimentale			36	36	4
Total UE2		146	56	138	340	33

UE3: FORMATION GENERALE ET ENSEIGNEMENT PREPARATOIRE

M 19	Expression, communication, relations humaines		30	30	60	6
M 20	Anglais		30	30	60	6
M 21	Expression, communication scientifique		15	20	35	4
M 22	Enseignement préparatoire (physique appliquée)		22	22	44	3
M 23	Enseignement préparatoire (Techniques Analyt. Prod. Bio)			20	36	4
			16			4
M 24	Enseignement préparatoire (Chimie végétale)		20	20	40	4
M 25	Enseignement préparatoire (Microbiologie Systématique)			20	40	4
			20			4
M 26	Enseignement préparatoire (Statistiques Appliquées)		11	14	25	3
Total UE3		0	164	176	340	34

Total Général

203 343 414 960 100

MODULARISATION DEUXIEME ANNEE ANNEE GENIE BIOLOGIQUE
OPTION IAB

Module		C	TD	TP	Total	coef
UE1: GENIE INDUSTRIEL ET ALIMENTAIRE						
2a 1	Thermodynamique appliquée et mécanique des fluides	8	15		23	2
		8	10		18	2
2a 2	Electrotechnique, automatisme et régulation	8	8		16	1
		10	14		24	2,5
2a 3	Opérations de conversion des produits alimentaires	17	24		41	4
2a 4	Procédés de fabrication...	17	23		40	3,5
2a 5	Physique industrielle			50	50	4
2a 6	Opérations unitaires			40	40	3,5
2a 7	Fabrication			40	40	3,5
2a 8	Adaptation locale (20%du volume horaire de l'UE1)				0	0
Total UE1		68	94	130	292	26

UE2: BIOTECHNOLOGIES

2a 9	Chimie Alimentaire	20	10		30	3
10	Chimie des Eaux	8	10		18	2
2a 11	Analyse des produits alimentaires			20	20	2
2a 12	Analyse des Eaux			12	12	1
2a 13	Microbiologie alimentaire	20			20	2
2a	Microbiologie des Eaux		7		7	1
2a 14	Microbiologie alimentaire			24	24	2
	Microbiologie des Eaux			16	16	1
2a 15	Microbiologie industrielle	9	10		19	2
	Métabolisme Microbien	8	5		13	1
	Génie Enzymatique		15		15	1,5
	Génie Génétique	8	5		13	1
2a 16	Microbiologie industrielle			20	20	2
	Métabolisme Microbien			12	12	1
	Génie Enzymatique			20	20	1,5
	Génie Génétique			11	11	1
Total UE2		73	62	135	270	25

UE3: FORMATION SCIENTIFIQUE COMPLEMENTAIRE ET FORMATION GENERALE

2a 18	Analyses Physico-chimiques des Aliments	20	17		37	2,5
	Analyses Sensorielles	7	12		19	2
2a 19	Analyses Physico-chimiques des Aliments			20	20	1,5
	Analyses Sensorielles			12	12	1
2a 20	Statistiques Informatique		40	8	48	5
2a 21	Gestion Législation		15		15	1,5
	Qualité et Réglementation		10		10	1
2a 22	Anglais Appliquée		20	20	40	4
2a 23	Communication Relations Humaines		20	20	40	2,5
2a 24	Expression Communication Scientifiques		18	19	37	4
Total UE3		27	152	99	278	25

UE4: Projets tutorés et stages

2a18	Projets tuteurs				300	8
2a 19	Stage (10 semaines minimum)					16
Total UE4						24

Total Général

168 308 364 840 100

