



## L' UNIVERSITE VOUS ACCOMPAGNE

- Des journées d'intégration et un forum d'accueil à la rentrée universitaire
- Des forums métiers et des ateliers pour la recherche de stage tout au long de l'année
- Une aide à la réorientation et à la poursuite d'études
- Des certifications en langues et en informatique ainsi que des modules d'accompagnement pour favoriser la réussite
- Un accompagnement à la création d'activité à la fin ou en parallèle des études avec le « Hubhouse ».

## LICENCE

# SCIENCES DE LA VIE

Biotechnologies et agroalimentaire

SCIENCES ET TECHNOLOGIES

## PRATIQUE



### Lieu de la formation

Centre universitaire de Cambrai



### Contact

licence-agro@uphf.fr  
03 27 72 33 03

## LES PLUS DE LA FORMATION

- 8 semaines de stage
- Maîtrise des méthodes d'analyses et techniques d'optimisation des systèmes industriels
- Connaissances spécifiques de la matière première biologique animale ou végétale transformée

[www.uphf.fr](http://www.uphf.fr)



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif est de permettre aux étudiants d'acquérir des bases solides de connaissances et de compétences en biologie et biochimie en vue de comprendre et analyser le fonctionnement des organismes vivants, mais également de maîtriser les dangers et de parfaire les bénéfices qu'ils peuvent engendrer pour la santé, l'environnement et au sein des entreprises de transformation. Les enseignements sont pluridisciplinaires afin de lier étroitement le domaine des sciences de la vie et des sciences appliquées. La formation proposée a une vocation professionnalisante en incluant un stage obligatoire de 2 mois en entreprise type agroalimentaire, bio-industrie, pharmaceutique, cosmétique...

## ACCÉDER À LA FORMATION

Modalités d'ouverture\* **FI** **FA** **FC** **CP**

\*Formation Initiale / Formation par Apprentissage / Formation Continue / Contrat de professionnalisation

### Niveaux entrée / sortie



### 1. Candidater

Pour la 1<sup>re</sup> année de licence, DUT et DEUST : Plateforme PARCOURSUP

Pour toutes autres années et formations : [candidature.uphf.fr](https://candidature.uphf.fr)

Pour toutes personnes n'ayant pas le diplôme requis, possibilité de validation des acquis (VAP) pour accéder à la formation.

Possibilité de validation des acquis de l'expérience VAE pour obtenir tout ou partie du diplôme.

Contact : [formation.continue@insa-hdf.fr](mailto:formation.continue@insa-hdf.fr)

Pour les étudiants internationaux hors UE :

[pastel.diplomatie.gouv.fr](https://pastel.diplomatie.gouv.fr)

### 2. S'inscrire administrativement

Pour tous : [inscription.uphf.fr](https://inscription.uphf.fr)

### 3. S'inscrire pédagogiquement

Pour tous, auprès de votre secrétariat pédagogique (contact au recto)

Pour toutes questions d'orientation : [orientation@uphf.fr](mailto:orientation@uphf.fr)

## PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Découverte du secteur agroalimentaire et bio-industries
- Biologie animale et végétale
- Biologie cellulaire
- Immunologie
- Embryologie
- Physiologie
- Microbiologie générale et appliquée
- Biochimie générale
- Génétique
- Biotechnologies et génie génétique
- Méthodes d'analyses physico-chimiques
- Biophysique
- Chimimétrie
- Démarches qualités, certifications
- Qualité organoleptique des produits alimentaires
- Analyse sensorielle
- Génie métabolique et bioréacteurs
- Rhéologie des fluides biologiques
- Chimie organique
- Biologie et risques environnementaux
- Physique et mathématiques appliquées au vivant
- Langues vivantes

## ET APRÈS

Les titulaires de la licence peuvent s'insérer au niveau technicien ou poursuivre en master, par exemple parcours nutrition et sciences des aliments, master MEEF ou passer les concours de la fonction publique...

### Métiers visés

- Technicien en laboratoire analyse contrôle qualité
- Technicien en laboratoire analyse biomédicale
- Technicien en laboratoire de R&D
- Assistant responsable en production
- Assistant responsable en QHSE

### Entreprises visées

- Laboratoire d'analyses biologiques et biochimiques
- Agro-industrie, agroalimentaire, pharmaceutique
- Bio-industrie
- Cosmétique

Retrouvez toutes les statistiques sur les formations :

[www.uphf.fr/statistiques](https://www.uphf.fr/statistiques)