

Objectifs de la formation

Les objectifs du Master Innovations en Biotechnologies Végétales, Enzymatiques et Microbiennes sont de deux ordres :

(1) Former des étudiants capables de développer des concepts scientifiques innovants dans le domaine des biotechnologies appliquées à l'agroalimentaire, les procédés industriels notamment enzymatiques et microbiens mais aussi à partir de modèles végétaux

(2) Apporter aux étudiants la maîtrise des méthodologies de production, extraction, purification ou modification des substances naturelles d'origine végétale ou microbienne ainsi que la maîtrise de l'analyse et la gestion de données massives par bioinformatique.

Ces compétences peuvent conduire vers une carrière scientifique dans les domaines de la recherche sur les métabolites spécialisés végétaux et microbiens mais également à une orientation vers les secteurs R&D de l'industrie.

Conditions d'admission

La spécialité Innovations en Biotechnologies Végétales Enzymatiques et Microbiennes (IBVEM) est une suite logique du Master régional Nutrition Sciences des Aliments (NSA).

L'acceptation de l'étudiant sera fondée sur un critère de moyenne générale, sur l'adéquation de l'étudiant au cursus du Master et sur un quota limité d'entrées en Master 2 visant à ne pas dépasser la douzaine d'étudiants.

Pour les étudiants issus d'autres Universités ou de l'étranger, un jury d'admission examine les dossiers de candidature sur la base des mêmes critères.

Spécialisation, débouchés

L'intégration d'une approche de formation par la recherche avec une ouverture sur le monde professionnel permet d'offrir aux étudiants :

- l'opportunité d'acquérir des compétences au plus haut niveau de connaissance académique, et de les mettre en application dans des situations concrètes.

- une diversité de formations couvrant les différents domaines biotechnologiques végétaux, enzymatiques et microbiens en s'appuyant sur les activités de recherche d'un institut régional universitaire de recherche en Agroalimentaire et Biotechnologie (Institut Charles Viollette) et sur une collaboration étroite avec les milieux professionnels de l'agroalimentaire régional.

- la possibilité d'intégrer directement la vie professionnelle en tant qu'ingénieur d'étude dans des entreprises de **biotechnologies végétales ou microbiennes, d'agroalimentaire, de pharmacologie ou de cosmétique....**

Ou de continuer des études de doctorat dans divers domaines qui conduiront à des métiers tels que chercheurs (recherche fondamentale ou appliquée) ou ingénieur de recherche en R&D dans l'industrie.

CONTACTS

Secrétariat pédagogique :

Bâtiment SN1

margot.descamps@univ-lille1.fr

enseignement-biologie@univ-lille1.fr

Directrices des études du S3-S4 :

Valérie Leclère

Valerie.leclere@univ-lille1.fr

Caroline Rambaud

Caroline.rambaud@univ-lille1.fr



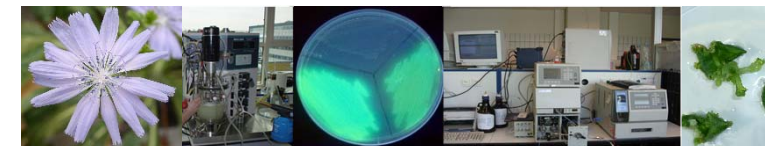
Master 2

Domaine STS
« Sciences, Technologies, Santé »

Mention Nutrition Sciences des Aliments

Spécialité: Innovations en Biotechnologies Végétales, Enzymatiques et Microbiennes

Spécialité **IBVEM**



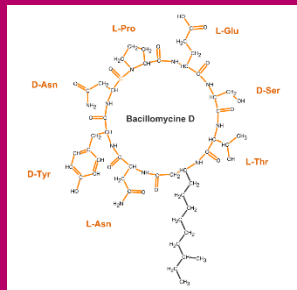
Spécificités

La première année du Master IBVEM est constituée d'un tronc commun avec le master QUALIMAPA, ainsi que de 2 UE spécifiques et d'un TER spécifique.

Les S1, S2 se composent uniquement d'UE obligatoires. L'UE spécifique du S1 est l'UE Métabolites Secondaires Végétaux et Microbiens, celle du S2 est l'UE Outils Innovation et Recherche. Le TER spécifique se déroule pendant le S2, il s'agit du TER Biotechnologies Végétales, Enzymatiques et Microbiennes.

La seconde année est complètement spécifique à la spécialité IBVEM. Le S3 est composé de 6 UE obligatoires. Le S4 d'une UE stage, à réaliser en laboratoire académique ou industriel.

Le choix du stage, qu'il soit en entreprise ou académique, oriente l'étudiant vers la vie professionnelle ou peut l'amener à prolonger son cursus par un doctorat.



Master Nutrition & Sciences des aliments :

Spécialité IBVEM

Innovations en Biotechnologies Végétales Enzymatiques et Microbiennes

M2 – Semestre 4 :

Stage en laboratoire académique ou industriel



M2 – Semestre 3 :

Biostatistiques
Séminaires et conférences
Dogmes remis en cause
Bioprocédés de production, extraction et purification de substances naturelles

UE spécifiques:
Bioinformatique
Anglais scientifique



M1 - Semestre 2 :

TER spécifique:
Biotechnologies végétales, enzymatiques et microbiennes

UE communes régionales:
Technologies alimentaires
Gestion de projets
Anglais scientifique

UE spécifique:
Outils Innovation et Recherche



M1 - Semestre 1 :

TER commun:
Techniques d'analyses des biomolécules

UE communes régionales:
Biochimie alimentaire
Normes et qualité
Marketing et économie de filière

UE spécifique:
Métabolites secondaires végétaux et microbiens