

Licence Professionnelle Industries Agroalimentaires :

Gestion, Production et Valorisation

Parcours Nutrition et Innovations en Produits Agroalimentaires et Santé (NIPAS)

FORMATION EN APPRENTISSAGE



Objectifs

Former des cadres techniques compétents pour conduire et gérer des projets de mise en place de produits agro-alimentaires innovants sur les aspects nutritionnels, produits à haute valeur ajoutée, allégation Santé, publics spécifiques : enfants, sportifs, personnes souffrant de pathologies, seniors, dont les besoins nutritionnels sont à adapter à leur physiologie.

Viser à offrir une double compétence en Nutrition et en Transformation des produits alimentaires.

Associer Santé Nutrition et Transformation Agroalimentaire dans une optique Santé ; et valorisation des produits agroalimentaires notamment issus de l'Agriculture Biologique.

Programme

UE 1 Harmonisation des connaissances en Nutrition et sciences de l'Aliment : 60 h

UE 2 Physiologie de la nutrition et de la digestion 80 h

Comprendre le métabolisme des nutriments dans l'organisme.

Comprendre les effets de l'âge (processus du vieillissement de l'organisme) sur les besoins nutritionnels et les liens avec la santé.

Analyser les propriétés physiologiques des aliments

UE 3 Aliments innovants et/ou adaptés aux publics spécifiques : séniors, personnes souffrant de pathologies, sportifs, ...100 h

Identifier les champs d'innovation agroalimentaire sur les aspects Nutrition.

Identifier la spécificité des besoins nutritionnels des personnes âgées.

Évaluer la qualité nutritionnelle des aliments.

Concevoir et proposer des outils connectés et de nouveaux produits et services adaptés à la physiologie des personnes âgées.

UE 4 Technologies de production et de transformation des matières premières appliquées 80 h

Concevoir ou adapter les procédés de transformation des produits issus de l'agriculture conventionnelle et biologique incluant les innovations.

Concevoir un packaging adapté dans le respect de la législation et du développement durable (écoemballage) Assurer la logistique de la chaîne de production: approvisionnements, assemblages et suivi des références

UE 5 Périphérie professionnelle 80 h

Capacité à mobiliser des connaissances techniques, scientifiques et économiques pour résoudre un problème de production : identifier la problématique, la solutionner de façon adaptée.

UE 6 Projet Tutoré 120 h

Mise en œuvre des connaissances issues de la formation dans un projet professionnel personnel ou particulier. Savoir se positionner en tant qu'acteur d'un projet et communiquer sur des problématiques techniques

UE 7 Mission en entreprise 34 semaines

S'intégrer à l'entreprise dans une dynamique de collaboration entière et dévouée aux intérêts de l'entreprise

Débouchés professionnels

- Assistant-ingénieur en fabrication de produits
- Technicien en nutrition et diététique
- Chargé de mission en valorisation des produits agroalimentaires

- Responsable de fabrication et contrôle qualité en industrie agroalimentaire ou atelier de transformation en exploitation agricole
- Responsable des approvisionnements et de la gestion des stocks

Rythme d'alternance

Formation de 12 mois.

15 semaines en centre de formation avec 35 heures par semaine, 28 à 35 semaines en entreprise.

Lieu de formation

Département DSDA – Université Grenoble Alpes

Rabelais Maison des Masters

23 chemin des huguenots

BP 2 26901 VALENCE Cedex 9

EPLEFPA Lycée du Valentin

Passage René Berthoin

26500 BOURG-LES-VALENCE

Conditions d'admission

Présélection des candidats sur dossier puis entretien.

Comment s'inscrire ?

Admission sur dossier, après entretien :

1- Entre février et avril, télécharger puis déposer un dossier de candidature à partir du site suivant : <https://www.univ-grenoble-alpes.fr/fr/grandes-missions/formation/candidatures-et-inscriptions/>

2- Entretien en avril/mai

3- Admission **définitive** sous réserve d'un contrat d'apprentissage ou professionnel avec une entreprise.

Contact admission :

Mme Pierrette GLENAT

UFR CHIMIE-BIOLOGIE-BUREAU 007

Service scolarité-ESPACE PRO

470, rue de la Chimie-Bat. E ANDRE RASSAT

38400 SAINT MARTIN D'HERES

Tél. : 04.76.51.46.49 ou 04.76.51.36.74

Contact Alternance :

Mme Muriel LASCAR

Direction Formation Continue et Apprentissage

@ : muriel.lascar@univ-grenoble-alpes.fr

Tél. : 04 76 82 59 80

Une question relative à l'apprentissage ?

FormaSup Isère Drôme Ardèche

3 avenue Marie Reynoard

38100 GRENOBLE

☎ : 04.76.84.56.52

@ : info@formasup-lda.com

Le Centre de Formation d'Apprentis FormaSup Isère Drôme Ardèche assure le bon déroulement, le suivi réglementaire et administratif des contrats d'apprentissage en collaboration avec l'**Université Grenoble Alpes**.