

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation, Parcours Nutrition et innovations en produits agro-alimentaires et santé

Code RNCP30074

Présentation et objectifs

La licence professionnelle Nutrition et innovations en produits agro-alimentaires et santé offre ainsi une formation professionnelle de haut niveau, en alternance, au sein d'un très large bassin d'entreprises directement ou indirectement liées à l'industrie agroalimentaire. La licence vise la formation de cadres intermédiaires aptes à intégrer et valoriser les innovations nécessaires aux entreprises du secteur agroalimentaire. Elle associe santé, nutrition et transformation agroalimentaire dans une optique santé ; et valorisation des produits agroalimentaires notamment issus de l'agriculture biologique.

> Organisation de la licence professionnelle Nutrition et innovations en produits agro-alimentaires et santé :

- Formation en alternance, apprentissage ou contrat de professionnalisation sur 1 an
- 34 semaines en entreprise, 18 semaines de regroupement (4-5 périodes de regroupement) sur Valence

L'objectif est de former des cadres techniques compétents pour conduire et gérer des projets de mise en place de produits agroalimentaires 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. Elle vise à offrir une double compétence en **Nutrition** et en **Transformation des produits alimentaires**

Elle associe santé, nutrition et transformation agroalimentaire dans une **optique santé ; et valorisation des produits agroalimentaires notamment issus de l'Agriculture biologique.**

Atouts de la formation

Le département de la Drôme, toujours leader dans les domaines des innovations durables, constitue un contexte idéal à la fois pour les étudiants mais également pour les entreprises locales.

Prérequis/Conditions d'admission

- Etre titulaire d'un diplôme bac+2 en sciences de la Vie : BTSA STA, ANABIOTECH,..., DUT/BUT Génie Biologique, 2e année de licence Sciences de la Vie et de la Terre ou équivalent
- Un entretien de motivation préalable est organisé auprès d'un des 2 partenaires, la recherche d'une entreprise d'accueil doit s'effectuer le plus tôt possible
- Dépôt du dossier sur l'application en ligne de l'UGA
- Admissibilité sur dossier et entretien
- Recherche d'une entreprise d'accueil pour l'apprentissage à effectuer dès que possible
- Admission définitive après signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise

Programme détaillé

UE Harmonisation des connaissances en Nutrition et sciences de l'Aliment 86h

Technologie alimentaire, Anatomie et Physiologie de la Nutrition, Microbiologie, Biochimie, Écologie Mathématiques appliquées

UE Physiologie de la nutrition et de la digestion 86h

Métabolisme des aliments, Besoins nutritionnels
Bilan énergétique, Régime alimentaire

UE Aliments innovants et/ou adaptés aux publics spécifiques : séniors, enfants, sportifs, personnes souffrant de pathologies 86h

Innovation des produits agroalimentaires
Bromatologie : identification et dosage des constituants alimentaires, composition, et texture des aliments en fonction des spécifiques.
Législation pour la mise sur le marché d'aliments et compléments alimentaires
Numérique et Nutrition Santé : apports des objets connectés

UE Technologies de production et de transformation des matières premières appliquées 86h

Génie alimentaire et industriel : transformation formulation, conditionnement et étiquetage,
Processus biochimiques et physiques, spécificités des produits AB
Gestion de production, logistique et traçabilité

UE Conduite de projets innovants en agroalimentaire : outils et méthodes 86h

Communication sur les produits alimentaires

Anglais appliqué : nutrition, alimentation.

Environnement agroalimentaire : marchés, filières, réglementation

Conduite de projet : méthodologie adaptée aux processus agroalimentaires et à l'intégration de nouveautés (changement).

Mathématiques appliquées

UE Projet tuteuré 86h

Communication

Informatique

Conduite de projet

UE Professionnalisation Alternance. Mission en entreprise

Communication

Informatique

Conduite de projet

Partenariats

Lycée agricole Le Valentin – Bourg Lès Valence (26)

Lieux de formation

Grenoble - Domaine universitaire, Valence - Rabelais

Lycée agricole Le Valentin – Bourg Lès Valence (26)

Rythme et durée de la formation

518 heures

Voir calendrier joint

Coût de la formation

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, la formation est gratuite pour l'apprenti-e.

Employeur privé : La prise en charge s'effectue par l'OPCO en fonction de la branche professionnelle de rattachement de l'entreprise. Pas de reste à charges pour les entreprises du privé avec coût décret de 10 200€

Employeur Fonction publique d'Etat : coût de 5600€ (selon la grille forfaitaire par niveaux du ministère, fourchette basse).

Employeur Fonction publique Hospitalière : coût de 5100€ (relatif à 50% du coût décret)

Employeur Fonction publique Territoriale : coût de 6700€ (coût niveau pris en charge à 100% par le CNFPT). La prise en charge financière par le CNFPT sera soumise à un **accord préalable de financement**, délivré à la collectivité, qui devra intervenir avant la signature du contrat de l'apprenti (le numéro de cet accord préalable devra figurer dans la convention de formation).

Si pas d'accord, coût CNFPT appliqué à la Collectivité.



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Référent handicap de l'UFR de Chimie Biologie : Sylvie CANAVESIO

sylvie.canavesio@univ-grenoble-alpes.fr

Référent handicap de l'UGA : Bénédicte GALLIOZ - accueil.sah@univ-grenoble-alpes.fr

Référent handicap du CFA : Claudia ARAUJO - claudia.araujo@formasup-ida.com

Modalités d'Evaluation

Contrôle continu.

Rapport écrit et soutenance orale

Modalités d'enseignement

Présentiel

Moyens Pédagogiques

L'apprenti est co-responsable et co-constructeur de son apprentissage

Référent pédagogique pour chaque apprenti

Retours d'alternance à chaque retour en période de formation

Contacts

CFA FormaSup Isère Drôme Ardèche - Téléphone : 04 76 84 56 52 - Email :

info@formasup-ida.com

Site de formation UGA Site de Rabelais, DSDA, 23 chemin des Huguenots, 26 000 Valence

Service Apprentissage DFCA – UGA, Bâtiment Pierre Mendès France, 151 rue des Universités,
38400 Saint-Martin d'Hères – Téléphone : 04 57 04 11 90 - Email : fc-sts@univ-grenoble-alpes.fr