

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

La licence vise la formation de cadres intermédiaires aptes à intégrer et valoriser les innovations nécessaires aux entreprises du secteur agroalimentaire.

Métiers : assistant-ingénieur en fabrication de produits, technicien en nutrition et diététique, chargé de mission en valorisation des produits, assistant R&D en 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...

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un diplôme bac+2 en sciences de la vie : BTS STA, ANABIOTECH, ..., DUT Génie Biologique, L 2 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.



INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACT

Université Grenoble Alpes / UFR de Chimie et de Biologie

- Denis Rousseau
04 76 63 56 00 / denis.rousseau@univ-grenoble-alpes.fr
Service Formation
ufrchimiebiologie-formation@univ-grenoble-alpes.fr
- Sophie Collombet
04 38 38 84 53 / sophie.collombet@univ-grenoble-alpes.fr

Lycée agricole Le Valentin

- Florence Favre
04 75 83 23 10 / florence.favre@educagri.fr
Site du lycée Le Valentin : epl.valentin.educagri.fr

PARTENAIRES DE LA FORMATION

Université Grenoble Alpes /
UFR de Chimie et de Biologie (38)
Lycée agricole Le Valentin – Bourg Lès Valence (26)



Crédits photos : Shutterstock / UGA



LICENCE PROFESSIONNELLE

NUTRITION ET INNOVATIONS EN PRODUITS AGROALIMENTAIRES ET SANTE.

FORMATION EN ALTERNANCE
FORMATION INITIALE ET CONTINUE



OBJECTIFS

- 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**.

Organisation de la licence professionnelle NIPAS

- 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.

Le pôle Valence-UGA, antenne de l'Université Grenoble Alpes, se présente comme le principal site d'enseignement supérieur dans la moyenne vallée du Rhône. Riche de 9600 étudiants sur les différents sites, Valence offre une parfaite situation pour poursuivre une formation supérieure.

La licence professionnelle NIPAS 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 qualité de cette formation est appuyée par la longue expérience et le très grand professionnalisme du lycée agricole Le Valentin avec qui nous travaillons en collaboration. 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 qui profiteront de notre coopération.

PROGRAMME DE FORMATION

Unités d'enseignement UE	Disciplines
--------------------------	-------------

UE1 : « Harmonisation des connaissances en nutrition et sciences de l'aliment »	Technologie alimentaire, anatomie et physiologie de la nutrition, microbiologie, biochimie, écologie, mathématiques appliquées
--	--

UE2 : « Physiologie de la nutrition et de la digestion »	Métabolisme des aliments, besoins nutritionnels, Bilan énergétique, régime alimentaire
---	--

UE3 : « Aliments innovants et/ou adaptés aux publics spécifiques : séniors, enfants, sportifs, personnes souffrant de pathologies... »	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 Nutrition et sociologie Caractérisation des produits agricoles issus de l'agriculture biologique et autres signes de qualité Numérique et nutrition santé : apports des objets connectés
---	---

UE4 : « Technologies de production et de transformation des matières premières appliquées »	Génie alimentaire et industriel : transformation formulation, conditionnement et étiquetage Processus biochimiques et physiques, spécificités des produits AB Gestion de production, logistique et traçabilité
--	--

Unités d'enseignement UE	Disciplines
--------------------------	-------------

UE5 : « Conduite de projets innovants en agroalimentaire : outils et méthodes »	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
--	--

UE6 : « Projet tuteuré »	Communication Informatique Conduite de projet
---	---

UE7 : « Professionnalisation Alternance. Mission en entreprise » (34 semaines)	Communication Informatique Conduite de projet
---	---

