

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ, INGÉNIERIE

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation



Niveau d'étude
visé
Bac +3



ECTS
60 crédits



Durée
1 an



Composante
UFR Chimie-
Biologie,
Département
Sciences Drôme
Ardèche



Langue(s)
d'enseignement
Français

Parcours proposés

- > Parcours Produits laitiers
- > Parcours Nutrition, innovations en produits agroalimentaires et santé

Présentation

La licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation 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 Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

- 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.

Admission

Conditions d'admission

- Être 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.

Public formation continue : Vous relevez de la formation continue :

- si vous reprenez vos études après 2 ans d'interruption d'études

- ou si vous suiviez une formation sous le régime formation continue l'une des 2 années précédentes
- ou si vous êtes salarié, demandeur d'emploi, travailleur indépendant

Si vous n'avez pas le diplôme requis pour intégrer la formation, vous pouvez entreprendre une démarche de [validation des acquis personnels et professionnels \(VAPP\)](#)

Pour plus d'informations, consultez la page web de la [Direction de la formation continue et de l'apprentissage](#)

Candidature

4 campagnes de candidature sont organisées pour la licence professionnelle parcours Nutrition, Innovation en produits agroalimentaires et santé.

- **Campagne 1** : Ouverture de campagne sur e-candidat du **3 au 28 mars 2025 inclus**
- **Campagne 2** : Ouverture de campagne sur e-candidat du **31 mars au 18 avril 2025 inclus**
- **Campagne 3** : Ouverture de campagne sur e-candidat du **22 avril au 16 mai 2025 inclus**
- **Campagne 4** : Ouverture de campagne sur e-candidat du **2 juin au 20 juin 2025 inclus**

=> **Prendre connaissance des différentes étapes et accéder à l'application [E-candidat](#)**

Droits de scolarité

Droits de scolarité 2024 / 2025 : 175 € + 103 € CVEC

Et après

Les + de la formation

Elle forme des responsables ou assistant-responsables en industrie laitière essentiellement dans le domaine de la production mais également en aval et en amont : recherche

et développement, laboratoire de contrôle, conditionnement et qualité.

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Denis Rousseau

✉ denis.Rousseau@univ-grenoble-alpes.fr

Responsable pédagogique

François Cretin

✉ francois.cretin@ibs.fr

Gestionnaire de scolarité

Nadège Vaillant

✉ nadege.vaillant@univ-grenoble-alpes.fr

Responsable formation continue

Muriel Lascar

☎ 04 76 01 26 28

✉ fc-chimiebio@univ-grenoble-alpes.fr

Établissement(s) partenaire(s)

FormaSup Isère Drôme Ardèche


✉ <http://www.formasup-ida.com/>


Lieu(x) ville

📍 Valence

📍 Grenoble

Campus

 Valence - Briffaut

 Grenoble - Domaine universitaire

Référentiel RNCP

40336.

Programme

Parcours Produits laitiers

Licence professionnelle

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE Connaissance de l'entreprise et capacité à animer une équipe et un atelier de transformation laitière	UE				9 crédits
UE Connaissances scientifiques, technologiques et industrielles pour fabriquer un produit laitier	UE			74h	9 crédits
UE Management de la performance globale d'un atelier de transformation laitière	UE				9 crédits
UE Projet tuteuré	UE				9 crédits
UE Mission en entreprise	UE				18 crédits
UE Harmonisation des connaissances	UE				6 crédits

Parcours Nutrition, innovations en produits agroalimentaires et santé

Licence professionnelle

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE Harmonisation des connaissances en Nutrition et sciences de l'Aliment	UE	20h	40h		6 crédits
UE Physiologie de la nutrition et de la digestion	UE	20h	60h		7 crédits
UE Aliments innovants et/ou adaptés aux publics spécifiques : séniors, enfants, sportifs, personnes souffrant de pathologies	UE	20h	40h	40h	8 crédits
UE Technologies de production et de transformation des matières premières appliquées	UE	20h	30h	30h	7 crédits
UE Périphérie professionnelle (anglais, communication, informatique...)	UE	20h	60h		10 crédits
UE Projet tutoré	UE		120h		10 crédits
UE Mission en entreprise	UE				15 crédits