

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



Langue(s)
d'enseignement
Français

Parcours proposés

- > Parcours Produits laitiers
- > Parcours Nutrition et 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 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 Produits Laitiers et Nutrition et innovations en produits agro-alimentaires :

- **Campagne 1** : Ouverture de campagne sur e-candidat du **02 au 20 mars 2020 inclus**
- **Campagne 2** : Ouverture de campagne sur e-candidat du **30 mars au 17 avril 2020 inclus**
- **Campagne 3** : Ouverture de campagne sur e-candidat du **27 avril au 15 mai 2020 inclus**
- **Campagne 4** : Ouverture de campagne sur e-candidat du **02 juin au 19 juin 2020 inclus**

Et après

Les + 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.

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Denis Rousseau

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

Responsable pédagogique

François Cretin

✉ francois.cretin@ibs.fr

Contact administratif

Service Formation Chimie-Biologie

✉ ufrchimiebiologie-formation@univ-grenoble-alpes.fr

Établissement(s) partenaire(s)

FormaSup Isère Drôme Ardèche

<http://www.formasup-ida.com/>

Lieu(x) ville

📍 Valence

Campus

🏠 Valence - Rabelais

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			94h	9 crédits
UE Management de la performance globale d'un atelier de transformation laitière	UE				9 crédits
UE Projet tuteuré	UE	20h			9 crédits
UE Mission en entreprise	UE				21 crédits
UE Harmonisation des connaissances	UE			4h	3 crédits

Parcours Nutrition et innovations en produits agro-alimentaires et santé

Licence professionnelle

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE Harmonisation des connaissances en Nutrition et sciences de l'Aliment	UE				
UE Physiologie de la nutrition et de la digestion	UE				
UE Aliments innovants et/ou adaptés aux publics spécifiques : séniors, enfants, sportifs, personnes souffrant de pathologies	UE				
UE Technologies de production et de transformation des matières premières appliquées	UE				
UE Conduite de projets innovants en agroalimentaire : outils et méthodes	UE				
UE Projet tuteuré	UE				
UE Professionnalisation Alternance. Mission en entreprise	UE				