

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ, INGÉNIERIE

Parcours Nutrition, innovations en produits agroalimentaires et santé

Licence professionnelle 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

Présentation



La licence professionnelle Nutrition et innovations en produits agro-alimentaires et santé en alternance 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.

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.**

Organisation

Ouvert en alternance

34 semaines en entreprise, 18 semaines de regroupement (4-5 périodes de regroupement) sur Valence

Admission

Conditions d'admission

- Etre titulaire d'un diplôme bac+2 en sciences de la Vie : BTS STA, ANABIOTECH, ..., 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

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

- **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 : les frais d'inscription administrative sont pris en charge par l'entreprise

103 € CVEC : les apprentis sont assujettis à la CVEC.

Et après

Secteur(s) d'activité(s)

- grandes entreprises,
- TPE/PME
- EHPAD
- cuisines collectives

Métiers visés

Les métiers visés sont les suivants :

- 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
- conseiller en nutrition en restauration collective

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Denis Rousseau

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

Gestionnaire de scolarité

Sophie COLLOMBET

✉ valence-dsda-forpro@univ-grenoble-alpes.fr

Responsable formation continue

Muriel Lascar

☎ 04 76 01 26 28

✉ fc-chimiebio@univ-grenoble-alpes.fr

En savoir plus

Lien vers le site du DSDA - licence professionnelle NIPAS

🔗 <https://dsda.univ-grenoble-alpes.fr/formations/formations-en-sciences/licence-professionnelle-nipas/la-licence-professionnelle-nipas-1543490.kjsp?RH=1726480686687>

Établissement(s) partenaire(s)

EPLEFPA (Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole) LE VALENTIN à Bourg Lès Valence (26)

🔗 <https://levalentin.education/>

Lieu(x) ville

📍 Valence

Campus

🏠 Valence - Briffaut

Programme

Organisation

Organisation de la licence professionnelle Nutrition, innovations en produits agroalimentaires 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

Spécificités du programme

- Programme en cours de construction - en attente de vote CFVU
- 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 9 600 étudiants sur les différents sites, Valence offre une parfaite situation pour poursuivre une formation supérieure
- La **licence professionnelle Nutrition, innovations en produits agro-alimentaires** 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 agro-alimentaire. 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.

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