

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Parcours Nutrition, innovations en produits agroalimentaires et santé

Présentation

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, 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

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.

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

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](#)

4 campagnes de candidature sont organisées pour la licence professionnelle

- Campagne 1 : Ouverture de campagne sur e-candidat du 1er au 21 mars inclus
- Campagne 2 : Ouverture de campagne sur e-candidat du 28 mars au 15 avril inclus
- Campagne 3 : Ouverture de campagne sur e-candidat du 25 avril au 13 mai inclus
- Campagne 4 : Ouverture de campagne sur e-candidat du 30 mai au 17 juin inclus

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

Infos pratiques :

- > Composante : UFR Chimie-Biologie
- > Niveau : Bac +3
- > Durée : 1 an
- > Type de formation : Formation en apprentissage, Contrat de professionnalisation
- > Lieu : Valence - Rabelais

Contacts

Responsable pédagogique

Rousseau Denis
denis.Rousseau@univ-grenoble-alpes.fr
Contact administratif

Service Formation Chimie-Biologie
ufrchimiebiologie-formation@univ-grenoble-alpes.fr

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

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

**UE Physiologie de la nutrition et de la
digestion**

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

**UE Technologies de production
et de transformation des matières
premières appliquées**

**UE Conduite de projets innovants en
agroalimentaire : outils et méthodes**

UE Projet tuteuré

**UE Professionnalisation Alternance.
Mission en entreprise**
