

LICENCE PROFESSIONNELLE (BAC+3) **NUTRITION ET INNOVATIONS EN PRODUITS AGROALIMENTAIRES ET SANTÉ (NIPAS)**

VOUS RECHERCHEZ 1 COLLABORATEUR/TRICE POUR ACCOMPAGNER VOS PROJETS ?

Mise au point de nouveaux produits, nutrition spécifique, contrôle qualité, conditionnement, qualité alimentaire, marketing, R&D...

Bac+3 en 1 an

Formation en alternance :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation



CAMPUS VALENCE

**UFR de Chimie
et de Biologie**



**UNIVERSITÉ
Grenoble
Alpes**

Objectifs de la formation

- 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).
- Offrir une double compétence en **nutrition** et en **transformation des produits alimentaires**.
- Associer santé, nutrition et transformation agroalimentaire dans une **optique santé ; et valorisation des produits agroalimentaires notamment issus de l'agriculture biologique**.



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(e)-ingénieur en fabrication de produits, technicien(e) en nutrition et diététique, chargé(e) de mission en valorisation des produits, assistant(e) 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...



Organisation de la formation

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.

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT (UE)	DISCIPLINES
UE1 « Harmonisation des connaissances en nutrition et sciences de l'aliment »	<ul style="list-style-type: none"> ■ Technologie alimentaire, anatomie et physiologie de la nutrition, microbiologie, biochimie, écologie, mathématiques appliquées
UE2 « Physiologie de la nutrition et de la digestion »	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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... »	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 »	<ul style="list-style-type: none"> ■ Génie alimentaire et industriel : transformation formulation, conditionnement et étiquetage ■ Processus biochimiques et physiques, spécificités des produits AB ■ Gestion de production, logistique et traçabilité
UE5 « Conduite de projets innovants en agroalimentaire : outils et méthodes »	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 »	<ul style="list-style-type: none"> ■ Communication ■ Informatique ■ Conduite de projet
UE7 « Professionnalisation Alternance. Mission en entreprise » (34 semaines)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Communication ■ Informatique ■ Conduite de projet

Informations pratiques

CONDITIONS D'ACCÈS

Être titulaire d'un diplôme bac+2 en sciences de la vie :

BTSA Sciences et Technologies des Aliments, Analyses de biologie médicale, Diététique, ANABIOTEC, DUT Génie Biologique, L2 Sciences de la Vie et de la Terre ou équivalent

Vous souhaitez recruter un alternant, contactez notre service Relations Entreprises pour :

- accéder à notre CV thèque et repérer les profils adaptés à vos besoins
- diffuser vos offres d'emploi en alternance
- initier le processus de validation pédagogique lié à votre projet de recrutement
- établir une convention avec l'université avant la signature du contrat

CONTACTS

Université Grenoble Alpes

Département Scientifique Drôme-Ardèche (DSDA) Site Briffaut - 26000 Valence

Responsable pédagogique :

Denis Rousseau

Tél. : 04 76 63 56 00 - denis.rousseau@univ-grenoble-alpes.fr

Gestionnaire de scolarité:

fc-sts@univ-grenoble-alpes.fr

Relations entreprises :

Olivier Cuntigh

Tél. : 04 56 52 90 23 - olivier.cuntigh@univ-grenoble-alpes.fr

Lycée agricole Le Valentin

Frédéric Reymondon

Tél. : 04 75 83 33 55 - frederic.reymondon@educagri.fr

Site du lycée Le Valentin : epl.valentin.educagri.fr

ENTREPRISES

La formation entretient des liens privilégiés avec tout un tissu d'entreprises situées le plus souvent en région Auvergne-Rhône-Alpes : Brioche Pasquier, Vitacuire, UCC Coffee, Antartic II, Brasserie Galibier, Sodexo, Cité Marine, Chabert&Guillot, Brasserie Les Ursulines, Saviel, GAEC Marrons&Chataignes, etc.

PARTENARIATS

La formation est portée par l'Université de Grenoble Alpes / UFR de Chimie et Biologie et par le Lycée agricole Le Valentin – Bourg Les Valence

Tout savoir sur l'alternance

www.alternance.emploi.gouv.fr

CAMPUS VALENCE



UFR de Chimie
et de Biologie

UNIVERSITÉ
Grenoble
Alpes

La Région

Auvergne-Rhône-Alpes



FormaSup
ISÈRE • DRÔME • ANDECHE

LeValentin
EPLEFPA
VALENCE