

Master Nutrition et Sciences des Aliments

Objectifs

L'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique (ESIAB) propose un parcours **INNOVATION PROCÉDES ET PRODUITS EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES (IPPIA)** au sein de la mention Nutrition et Sciences des Aliments à l'UBO.

Les diplômés du parcours IPPIA de l'ESIAB sont en mesure d'appréhender et gérer des problématiques spécifiques à la R&D agroalimentaire, et assurent des postes à responsabilités dans les différents domaines et filières de l'agroalimentaire.

Les objectifs du parcours IPPIA de l'ESIAB sont :

- Mettre en place de nouveaux procédés ou optimiser un procédé existant, formuler/créer ou optimiser (propriétés organoleptiques et physico-chimiques, aspects économiques, attentes des consommateurs et analyse de la concurrence) une denrée alimentaire dans le respect de la législation et évaluer sa qualité/composition nutritionnelle ;
- Connaître la réglementation en vigueur, être capable de rechercher les informations juridiques appropriées ;
- Proposer l'emballage du produit ;
- Évaluer les dangers microbiologiques, modéliser la durée de vie des aliments et définir les conditions optimales de conservation ;
- Savoir quantifier les caractéristiques physico-chimiques (rhéologie, couleur, ...) et organoleptiques des aliments (évaluation sensorielle) ;
- Mettre en œuvre une étude marketing, élaborer un "business plan", adapter les propriétés d'un aliment pour répondre aux attentes des consommateurs et les analyser (statistique) ;
- Contrôler la production en assurant le fonctionnement des équipements industriels, des capteurs et des boucles de régulation ;
- Appréhender la Qualité au sein de l'entreprise et l'Ecoconception ;
- Connaître les principales techniques culinaires ;
- Conduire un projet innovant dans son ensemble (réaliser une veille technologique et faire la synthèse scientifique et technique des informations, établir un budget prévisionnel, analyser la faisabilité technico-économique et commerciale du projet) ;
- Manager une équipe.

Compétences acquises

Les diplômés du parcours **INNOVATION PROCÉDES ET PRODUITS EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES (IPPIA)** de l'ESIAB sont capables de :

- Optimiser les conditions d'élaboration d'un produit nouveau ou optimiser le processus d'un produit existant, évaluer en recherche et développement la qualité nutritionnelle d'un produit, le transformer ou le formuler dans le respect de la législation et proposer un emballage ;
- Quantifier les caractéristiques physico-chimiques, gustatives et olfactives de l'aliment et les modifier afin de les adapter aux attentes des consommateurs ou du service marketing ;
- Mener à bien un projet innovant dans son ensemble : réaliser une veille technologique et faire la synthèse scientifique et technique des informations, analyser la faisabilité technico-économique et commerciale du projet, le concevoir ;
- Participer au management d'une équipe ;
- Prévoir un budget, planifier le projet, réaliser une étude marketing, rechercher les compétences juridiques liées au produit ;
- Contrôler la production en assurant le fonctionnement des équipements industriels, agroalimentaires, des capteurs, des boucles de régulation ;
- Travailler au service qualité sur la certification de l'entreprise et analyser les risques microbiologiques ;
- Modéliser la durée de vie des aliments et simuler les conditions optimales de conservation.

Conditions d'accès

Pour une admission au parcours **INNOVATION PROCÉDES ET PRODUITS EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES (IPPIA)** de l'ESIAB en

Master 1, une Licence 3 doit être acquise dans l'un des domaines suivants : Biochimie, Biologie, Microbiologie, Biotechnologie, Sciences de la Vie, Chimie option biologie. L'entrée en Master 2 est possible en formation classique ou sous **contrat de professionnalisation**, après validation du Master 1 de l'ESIAB ou d'un autre Master 1 dans les domaines précités et/ou de l'agroalimentaire.

Pour plus d'informations : ➔ www.univ-brest.fr/esiab

L'accès au parcours IPPIA de l'ESIAB est également possible si vous êtes en activité professionnelle, en recherche d'emploi ou si vous avez interrompu vos études initiales depuis plus d'un an. Vous relevez alors du statut de stagiaire de la formation continue pour vos études. Vous pouvez aussi accéder au parcours IPPIA de l'ESIAB par VAE, VAPP 85 et VES (validation des acquis). Pour toutes ces situations, il convient de contacter le bureau REVA du Service de Formation Continue :

➔ www.univ-brest.fr/formation-continue

Insertion professionnelle

À l'issue du cursus, les diplômés du parcours IPPIA de l'ESIAB proposent leur candidature à des postes à responsabilités, tels que ceux de cadres **dans les différentes filières de l'agroalimentaire**. Les postes occupés peuvent être **chef de projets et ingénieur recherche et développement, chargé de transferts industriels, ingénieur produits et procédés, responsable commercial et formation, responsable approvisionnement et planification ou encore responsable production**.

➔ [Voir les enquêtes de l'Observatoire de l'UBO](#)

Infos pratiques

École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique (ESIAB) à Quimper

Ouvert en alternance

Formation accessible en : Contrat de professionnalisation, formation initiale, formation continue financée

Durée : 2 ans

Contacts

Responsable formation : Nicolas DECOURCELLE

Programme

Parcours Innovation Procédés et Produits en Industries Alimentaires

Dernière mise à jour le 10 janvier 2017