

Master Nutrition et Sciences des Aliments

Parcours Innovation Procédés et Produits en Industries Alimentaires

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

A 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

Contacts

Responsable formation : Nicolas DECOURCELLE

Programme

M1

Semestre7

UE 1 - Science et technologie des aliments	30h
- Science et technologie des aliments (filiales de transformation)	30h
UE 2 - Analyses physicochimiques	40h
- Analyses physicochimiques	40h
UE 3 - Culture culinaire / Techniques culinaires	28h
- Culture culinaire / Techniques Culinaires	28h
UE 4 - Besoins en nutriments et métabolisme	30h
- Besoins en nutriments et métabolismes	30h
UE 5 - Connaissance de l'entreprise	60h
- Fonctionnement des entreprises	20h
- Gestion financière et comptabilité	16h
- Marketing et stratégie commerciale	24h
UE 6 - Management de la qualité et droit de l'alimentation	30h
- Management de la qualité	15h
- Droit de l'alimentation	15h
UE 7 - Statistiques générales	24h
- Statistiques générales	24h
UE 8 - Anglais	30h
- Anglais	30h
UE 9 - Initiation au management de projet	24h
- Initiation au management de projet	24h

Semestre8

UE 1 - Transformation des produits alimentaires	50h
- Génie des procédés	30h
- Génie enzymatique et microbiologique	20h
UE 2 - Optimisation des procédés	118h
- Génie Industriel Alimentaire	42h
- Biotechnologies	76h
UE 3 - Matières premières et consommables	36h
- Sécurité et conservation des aliments	18h

- Emballage et conditionnement	18h
UE 4 - Outils pour l'ingénieur	50h
- Remise à niveau en mathématiques	18h
- Informatique	18h
- Communication	14h

UE 5 - Stage

- Stage d'application pré-professionnel fortement conseillé à l'étranger (9 semaines)	
---	--

M2

Semestre9

UE 1 - Automatisation	72h
- Instrumentation	18h
- Automatique	54h
UE 2 - Outils statistiques pour l'ingénieur	52h
- Plans d'expériences	16h
- Statistiques appliquées à l'évaluation sensorielle	36h
UE 3 - Formulation des denrées alimentaires	50h
- Formulation	16h
- Propriété industrielle	10h
- Droit du travail et réglementation alimentaire	24h
UE 4 - Innovation et créativité	64h
- Créativité	20h
- Attitude prospective	20h
- Démarches en innovation	24h
UE 5 - Marketing, management, communication	58h
- Moyens d'action marketing	15h
- Gestion d'entreprise et management	17h
- Anglais	26h
UE 6 - Projet d'innovation procédés et produits finis	4h
- Projet d'innovation (160 h de travail personnel)	4h

Semestre10

UE 1 - Stages en entreprise	
- Stages en entreprise (24 semaines)	

Dernière mise à jour le 17 février 2017