

Agrosciences, Ingénierie de la Production Alimentaire



Objectifs :

Former des cadres de haut niveau de compétence alliant parfaitement les sciences appliquées à l'aliment et la recherche développement en Industries agro-alimentaires.



Débouchés :

Secteur de l'agro-alimentaire. Chef de projet ou attaché pour la mise en place d'une unité de production ou d'une certification. Responsable d'unités de Recherche développement (conformité produits, contrôles de fabrications, optimisation de l'outil). Cadre en marketing (produits nouveaux, études de marché). Ingénieur polyvalent en agroalimentaire.


FORMATION

	Licence mention « chimie » option Agrosciences et licence mention « SVT : Sciences de la Vie et de la Terre »
	Master « Agrosciences », spécialité « Produit de Consommation Alimentaire ».
	Formation en génie des procédés (phénomènes de transfert : matière, chaleur et quantité de mouvement. Opérations unitaires : séchage, congélation, extraction distillation, évaporation, ultrafiltration) nécessitant de solides bases en physique, en chimie (ingrédients alimentaires et additifs : huiles essentielles et arômes, antioxydants, colorants, gélifiants, texturants...) et en biologie (microbiologie et biologie moléculaire, biologie et physiologie végétale et animale, pour la qualité, sécurité et conservation alimentaire).

LABORATOIRES de recherche

	INRA-UAPV Sécurité et Qualité des produits d'origine végétale , investie dans la maîtrise de la qualité sensorielle, nutritionnelle, et la sécurité microbiologique des fruits et légumes frais et transformés. Appui scientifique auprès de SFR TERSYS , structure fédérative de recherche, et du pôle de compétitivité Terralia .
	Le CTCPA qui met à disposition des matériels pilotes pour réaliser essais et préséries sur des pilotes conventionnels, de la préparation du produit à son conditionnement ainsi que du matériel innovant, permettant de réaliser des essais à l'échelle semi-industrielle comme le chauffage ohmique, les microondes, hautes pressions, lumière pulsée Le CRITI spécialisé dans la veille technologique, diagnostic, conseil et accompagnement pour le transfert de technologies alimentaires.

PARTENAIRES Socio-Eco

	Partenariats via les pôles Terralia , TRIMATEC , PASS , IFRIA , ainsi que le CRITT agroalimentaire et le CTCPA d'Avignon , avec la PMI de l'extraction Naturex à Avignon, la plupart des industriels de Grasse et le laboratoire GREEN (Groupe de recherche en Eco extraction des produits naturels)
--	--

INTERNATIONAL

	Echanges Erasmus avec les Universités de Saragosse (ESP), Kingston (GB), Neuchâtel (SUI), Jena (DE), Wageningen (NL), Macédoine, Tchèque, Croatie... Accueil d'étudiants étrangers Dans le cadre de Campus France. Partenariat pédagogique avec Wageningen Agricultural University (Pays Bas).
--	--