

Alimentation Santé 4^{ème} année

Formulation, ingrédients et qualité des produits alimentaire

Outils pour l'ingénieur (12 crédits ECTS)	
Management d'équipe	S7
Créativité et innovation, produits et services	S7
Développement personnel	S7
Conduite de projet : cas pratique	S7
Conduite de projet : définition et réalisation	S7
Outils de gestion	S8
Démarche qualité, mise en pratique en entreprise	S8
Plans d'expériences	S8
Introduction à la maîtrise statistiques des procédés	S8
Connaissances des métiers	S8
Audit nutritionnel	S8
Sciences et techniques de l'entreprise (6 crédits ECTS)	
Stratégie d'entreprise	S7
Intelligence économique et veille	S7
Markétudes	S7
Sciences de l'aliment (6 crédits ECTS)	
Additifs alimentaire - rhéologie	S7
De la perception à l'analyse sensorielle	S7
Profil sensoriel	S7
Les techniques de travail pour la R&D	S7
Innovation alimentaire (6 crédits ECTS)	
Nanobiotechnology	S8
Nutraceutiques : valeur santé et réglementation	S8
Initiation à la cosmétique et compléments alimentaires	S8
Caractérisation des pertes nutritionnelles et sanitaires des aliments transformés	S8
Droit de l'alimentation	S8
Maîtrise des risques alimentaires (6 crédits ECTS)	
Risque chimiques alimentaires	S8
Procédés de conservation	S8
Projet microbiologique alimentaire	S8
Gestion des risques chimiques alimentaires	S8
Gestion techniques des risques sanitaires	S8
Industrialisation des aliments (6 crédits ECTS)	
Analyse sensorielle pour la formulation	S8
Matériaux au contact des aliments et migrations	S8
Technologie de l'emballage	S8
Procédés de transformation et scaling up	S8
Propriétés biotechnologiques des matières premières alimentaires	S8
Projet de spécialité FIQA-FANS (11 crédits ECTS)	
Projet de Formulation Aliment Nutrition Santé	S7 + S8
Stage en entreprise (8 crédits ECTS)	
Valorisation du stage en entreprise	S7
Français langue étrangère - facultatif (8 crédits ECTS)	
Français sur objectifs universitaires	S7 + S8

Alimentation Santé 5^{ème} année

Formulation, ingrédients et qualité des produits alimentaire

Assurance qualité (12 crédits ECTS)	
Qualité approche stratégique - Approfondissement	S9
Hygiène industrielle	S9
Projet de spécialité	S9
Pratiques de l'audit	S9
Conseil en entreprise	S9
Filières et ingrédients (7 crédits ECTS)	
Facteurs de variations de la qualité des produits animaux	S9
Filières ingrédients végétaux pour l'industrie	S9
Restauration hors foyer	S9
Journée prospective	S9
Gestion de la performance (3 crédits ECTS)	
Initiation à la supply chain	S9
Gestion de la production - amélioration de la performance	S9
Outils pour l'ingénieur (4 crédits ECTS)	
Formation de formateur	S9
Veille informationnelle et systèmes d'information	S9
Conduite de réunion	S9
Marketing Emploi	S9
Sécurité et environnement (4 crédits ECTS)	
Gestion des risques industriels	S9
Développement durable	S9
Ergonomie et sécurité des collaborateurs	S9
Stage de fin d'études (30 crédits ECTS)	
Mémoire de fin d'études	S10