

## LICENCE PROFESSIONNELLE

# Nutrition, Innovations en Produits Agroalimentaires et Santé N.I.P.A.S



### ☑ Objectifs

- Former des cadres techniques compétents pour conduire et gérer des projets de mise en place de **produits agro-alimentaires 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.
- Former des auto-entrepreneurs dans le domaine de l'innovation alimentaire (coach nutritionnel, micro-entreprises, communication/éducation)
- Elle vise à offrir une double compétence en **Nutrition** et en **Transformation des produits alimentaires**
- Elle associe Santé Nutrition et Transformation Agroalimentaire dans une **optique Santé ; et valorisation des produits agroalimentaires.**

### ☑ Organisation de la Licence professionnelle NIPA

- 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.

### ☑ 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-ingénieur en fabrication de produits, technicien en nutrition et diététique, chargé de mission en valorisation des produits, assistant 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,... Auto-entreprenariat.

### ☑ Conditions d'admission

**• Etre titulaire d'un diplôme bac+2 en sciences de la Vie : BTSA STA, ANABIOTECH, ..., DUT Génie Biologique, L 2 Sciences de la Vie et de la Terre ou équivalent. Un entretien de motivation préalable, et la recherche d'une entreprise d'accueil doit s'effectuer le plus tôt possible.**

*La formation fait intervenir des spécialistes des UFR de Médecine et de Pharmacie de Grenoble, des professionnels de la Nutrition, et de la transformation des produits alimentaires notamment issus de l'Agriculture.*

**UE1 : Harmonisation des connaissances en Nutrition et sciences de l'Aliment**

**UE2 : Physiologie de la nutrition et de la digestion**

**UE3 : Aliments innovants et/ou adaptés aux publics spécifiques : séniors, enfants, sportifs, , personnes souffrant de pathologies, ...**

**UE4 : Technologies de production et de transformation des matières premières appliquées**

**UE5 : Conduite de projets innovants en agroalimentaire : outils et méthodes, marketing, communication.**

**UE6 : Projet tuteuré**

**UE7 : Professionnalisation Alternance. Mission en entreprise**

# Stages et insertion professionnelle

- Exemple de stages : Restauration collective, Micro-brasserie, Nougaterie, Glacier, industrie de la viande, du fromage, du lait, Brioche...  
Brioche...  
Brioche...
- Exemples d'insertion (98% immédiate): Responsable « process », responsable restauration, Agent R&D....