



M2 - Ingénierie et eco-CONception des Aliments (ICOA)



Présentation

La seconde année de formation ICOA plus professionnalisante est organisée autour de trois thématiques majeurs : intensification des procédés de transformation, durabilité des filières et innovation. Elle est également très largement construite autour de plusieurs exercices de montage et gestion de projet où les étudiants sont (i) amenés à concevoir/élaborer de nouveaux aliments en intégrant toutes les composantes environnementales des processus, (ii) répondre à des problématiques émanant de partenaires industriels en lien avec l'élaboration de bioproduits.

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Stephane PEYRON

+33 (0)4 99 61 31 26

stephane.peyron@umontpellier.fr

Lieu(x)

Montpellier



Programme

Organisation

Semestre 3

- * UE Ingénierie des bioprocédés continus et fed-batch (3 ECTS)
- * UE Optimisation / Instrumentation des procédés transformation (5 ECTS)
- * UE Maîtrise de la qualité nutritionnelle et des risques (3 ECTS)
- * UE Emballages alimentaires : outils de conception pour une réduction des pertes alimentaires (2 ECTS)
- * UE Gestion intégrée des sous et coproduits de l'agroindustrie (5 ECTS)
- * UE Analyse de cycle de vie et étude d'impact (2 ECTS)
- * UE Outils de simulation des procédés (2 ECTS)
- * UE Méthodes de l'éco-conception de nouveaux aliments (5 ECTS)
- * UE Elaboration de nouveaux produits aliments (3 ECTS)

Semestre 4

- * UE Création et montage de projets R&D (5 ECTS)
- * Stage de 5 mois (25 ECTS)
- + 2 UE de 5 ECTS pour les étudiants souhaitant bénéficier de la co-diplomation avec l'IAE

M2S3 ICOA

Optimisation / Instrumentation des procédés transformation	5 crédits
Maitrise de la qualité nutritionnelle et des risques	3 crédits
Elaboration de nouveaux produits aliments	3 crédits
Outils de simulation des procédés	2 crédits
Gestion intégrée des sous et coproduits de l'agroindustrie	5 crédits
Analyse de cycle de vie et étude d'impact	2 crédits
Emballages alimentaires : outils de conception pour une rédu	2 crédits
Méthodes de l'eco-conception de nouveaux aliments	5 crédits
Ingénierie des bioprocédés continus et fed-batch	3 crédits

M2S4 ICOA

Stage de 5 mois	25 crédits
Création et montage de projets R&D	5 crédits