

<http://www.univ-fcomte.fr>

UFR Sciences et techniques

16, route de Gray
25030 Besançon cedex CS 11809
France

<http://sciences.univ-fcomte.fr>

Points ECTS : 120

Niveau de diplôme validé à la sortie :
Bac+5

Durée de la formation :

Volume horaire global : 870

Forme de l'enseignement : En présentiel

Formation : Initiale, Continue, En alternance (Par apprentissage, contrat pro)

 scolarite.master.ufr-st@univ-fcomte.fr

 03-81-66-66-50

INFORMATIONS

Maison des étudiants
36A avenue de l'Observatoire
25030 Besançon cedex

■ formation initiale

Orientation stage emploi
tél. 03 81 66 50 65
ose@univ-fcomte.fr

■ formation continue

tél. 03 81 66 61 21
form-cont@univ-fcomte.fr

■ Centre de Formation d'Apprentis de l'enseignement supérieur de Franche-Comté

<http://www.cfasup-fc.com>

Master Nutrition et sciences des aliments

Dénomination officielle : Master Nutrition et sciences des aliments

Domaine de formation : Sciences, technologies, santé

■ Présentation

SAPIAA ne comporte qu'un seul parcours type qui s'articule autour d'un M1 suivi d'un M2. La formation est en alternance (63 semaines en entreprise) et comporte peu de mutualisations de par les spécificités qu'elle comporte. Quelques enseignements sont prévus à Poligny, Mamirolle ou en entreprise.

■ Objectifs

La spécialité SAPIAA a pour ambition de donner aux étudiants des savoirs et des savoirs faire conjointement dans les domaines suivants, relatifs au process et au produit agroalimentaire : ingénierie des systèmes automatisés de production, science des aliments et technologies agro-alimentaires. Les débouchés de la formation sont exclusivement en entreprise et concernent majoritairement le domaine de la production. Les domaines secondaires sont la maintenance et travaux neufs ainsi que la recherche & développement.

■ Compétences

- Contribuer à la conduite opérationnelle de l'unité de production,
- Organiser la production et le maintien des flux de matière et des équipements industriels,
- Assurer les missions de suivi de la production, de la qualité et de la maintenance de l'unité de production
- Contribuer à la stratégie de l'entreprise

■ Modalités particulières d'admission

Modalités d'accès à l'année de formation :

- sur sélection :

Pour les étudiants titulaires d'une licence générale plus spécialisée dans un autre domaine, d'une licence professionnelle, d'un bachelor, etc., l'accès au M1 « Nutrition et Sciences des Aliments » sera soumis à l'accord du responsable de la formation après examen du dossier des candidats par une commission pédagogique ainsi qu'un entretien de recrutement.

- par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation

en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'université

Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales, même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier.

Les étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR SVTE). Leur candidature sera étudiée en fonction de leur projet universitaire et professionnel, de leur maîtrise de la langue française, et de l'adéquation de leurs diplômes avec le niveau et la formation qu'ils souhaitent intégrer.

Consultez la rubrique Demande d'admission et d'inscription sur le site de l'Université de Franche-Comté.

■ Formalités d'inscription

Consultez la rubrique Demande d'admission et d'inscription sur le site de l'Université de Franche-Comté.

■ Mobilité des étudiants

Certains enseignements se déroulent dans les ENILs de Mamirolle et de Poligny, des visites d'entreprises sont également prévues.

■ Métiers

- Responsable d'équipe de production, chef d'équipe de production- Assistant production, assistant qualité, adjoint resp. (production, conditionnement)- Responsable production, - Responsable maintenance, - Responsable amélioration continue, - Responsable méthodes- Ingénieur méthodes, analyse de la performance, amélioration continue- Coordinateur conditionnement- Enseignant

Parcours Systèmes automatisés de production dans les industries agroalimentaires

Lieu de formation : Besançon

Forme de l'enseignement : En présentiel

Formation : Initiale, Continue, En alternance (Par apprentissage, contrat pro)

Objectifs

La spécialité SAPIAA a pour ambition de donner aux étudiants des savoirs et des savoirs faire conjointement dans les domaines suivants, relatifs au process et au produit agroalimentaire : ingénierie des systèmes automatisés de production, science des aliments et technologies agroalimentaires.

Les débouchés de la formation sont exclusivement en entreprise et concernent majoritairement le domaine de la production. Les domaines secondaires sont la maintenance et travaux neufs ainsi que la recherche & développement.

Compétences

- Contribuer à la conduite opérationnelle de l'unité de production,
- Organiser la production et le maintien des flux de matière et des équipements industriels,
- Assurer les missions de suivi de la production, de la qualité et de la maintenance de l'unité de production
- Contribuer à la stratégie de l'entreprise

Modalités particulières d'admission

Modalités d'accès à l'année de formation

- sur sélection :

Pour les étudiants titulaires d'une licence générale plus spécialisée dans un autre domaine, d'une licence professionnelle, d'un bachelor, etc., l'accès au M1 « Nutrition et Sciences des Aliments » sera soumis à l'accord du responsable de la formation après examen du dossier des candidats par une commission pédagogique ainsi qu'un entretien de recrutement.

- par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation

en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'université

Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales, même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier.

Les étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR SVTE). Leur candidature sera étudiée en fonction de leur projet universitaire et professionnel, de leur maîtrise de la langue française, et de l'adéquation de leurs diplômes avec le niveau et la formation qu'ils souhaitent intégrer.

Mobilité des étudiants

Certains enseignements se déroulent dans les ENILs de Mamirolle et de Poligny, des visites d'entreprises sont également prévues. Les étudiants peuvent être amenés, lors de leurs périodes en entreprise, à effectuer des missions sur un site de production à l'étranger.

Métiers

- Responsable d'équipe de production, chef d'équipe de production- Assistant production, assistant qualité, adjoint resp. (production, conditionnement)- Responsable production, - Responsable maintenance, - Responsable amélioration continue,- Responsable méthodes- Ingénieur méthodes, analyse de la performance, amélioration continue- Coordinateur conditionnement- Enseignant

✉ scolarite.master.ufr-st@univ-fcomte.fr

📞 03-81-66-66-50

Semestre 07

	Type	ECTS	h CM	h TD	h TP
Analyse du système de production	Obligatoire	6	17	23	20
Organisation de la production industrielle	Obligatoire	3		12	20
Statistiques	Obligatoire	3	14	14	
Anglais - Communication - APP	Obligatoire	6	14	14	32
Microbiologie	Obligatoire	6	14	9	37
Technologie mécanique, mécanique des fluides	Obligatoire	6	27	18	15
Découverte de l'industrie Agro-alimentaire	A choix	6	26	12	22
Technologies de l'automatique	A choix	6	11	6	43
Capteurs actionneurs	Obligatoire	4	8	4	26
Capteurs-actionneurs pour les IAA	Obligatoire	1			9
Electricité industrielle et intro à la commande	Obligatoire	1	10	3	
Réseaux Locaux Industriels 1	Obligatoire	1	1	2	8

Semestre 08

	Type	ECTS	h CM	h TD	h TP
Automatismes et régulation	Obligatoire	6	38	14	38
Entreprise M1	Obligatoire	12			
Stabilisation des aliments	Obligatoire	6	30	15	15
Thermodynamique, Mécanique, Matériaux	Obligatoire	6	26	12	22

Semestre 09

	Type	ECTS	h CM	h TD	h TP
Automatique	Obligatoire	6	24	12	24
Asservissements	Obligatoire	5	21	8	16
Réseaux Locaux Industriels	Obligatoire	1	3	4	8
Management - Anglais	Obligatoire	6	12	12	36
Méthodologie et Génie Alimentaire : techniques séparatives et industrie laitière	Obligatoire	6	30	18	12
Performance industrielle	Obligatoire	6	6	28	26
Informatique	Obligatoire	3	6	6	18
Production	Obligatoire	3		22	8
Projet	Obligatoire	6			

Semestre 10

	Type	ECTS	h CM	h TD	h TP
Entreprise M2	Obligatoire	18			
Gestion des risques - Qualité	Obligatoire	6	30	26	4
Technologies Avancées de la Production Automatisée	Obligatoire	6	22	12	26
Automatique pour les IAA	Obligatoire	3	13	6	10
Robotique Générale	Obligatoire	3	9	6	16