



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

LP Métiers de la santé, nutrition, alimentation - Nutrition appliquée



Composante
IUT DE
BÉTHUNE

Présentation

Objectifs

La Licence professionnelle Nutrition appliquée a pour objectif de faire acquérir aux étudiants :

- de solides connaissances dans l'argumentaire du « bien manger » et dans l'aliment.
- des compétences dans le secteur agro-alimentaire, la méthodologie de projet et la prévention nutritionnelle.

Savoir-faire et compétences

- Obtenir des bases solides dans l'argumentaire scientifique du "bien manger".
- Développer des compétences dans le secteur agro-alimentaire, la méthodologie de projet et la communication.

Les + de la formation

- * Suivi personnalisé et régulier de chaque étudiant tout au long de la formation en fonction de son parcours et de son cursus.
- * Interaction et étroite collaboration avec le monde professionnel et industriel.

* Cette formation courte d'un an permet à l'étudiant de se spécialiser, afin de s'insérer facilement dans le monde professionnel, une fois le diplôme obtenu.

* La licence professionnelle Nutrition appliquée a été labellisée par le pôle de compétitivité NSL (Nutrition Santé Longévité) et collabore avec de nombreux partenaires dans une démarche d'innovation et de recherche.

Organisation

Stages

Stage : Obligatoire

Durée du stage : 16 semaines

Les projets consistent à placer les étudiants dans une situation professionnalisante.

Par groupes de 2 ou 3, les étudiants développent une problématique, pour laquelle ils utilisent les connaissances acquises tout au long de la formation. A l'issue du projet, l'étudiant rédige un mémoire et présente les travaux réalisés et les résultats obtenus lors d'une soutenance orale. Les sujets peuvent être proposés par l'IUT mais aussi par des entreprises partenaires ou par les étudiants eux-mêmes. Le groupe est encadré par un tuteur, qui vérifie l'avancée des actions.



Admission

Conditions d'admission

Titulaire d'un Bac +2 (120 ECTS) , notamment :

- DUT Génie Biologique
- BTS Diététique, Agricole, Qualité dans l'industrie agroalimentaire, Biochimie,
- Biotechnologie, Analyses Biologiques
- L2 Sciences du vivant validée

Et après

Insertion professionnelle

- * responsable qualité en industrie agroalimentaire,
- * responsable de projet
- * technicien en recherche et développement,
- * chargés de projets en prévention,
- * conseiller marketing ou relation client pour les IAA,
- * technicien en recherche clinique,
- * responsable de l'élaboration des menus et du suivi de la qualité,
- * conseiller en éducation nutritionnelle et alimentaire.

Infos pratiques

Autres contacts

RESPONSABLES PÉDAGOGIQUES

Tél. : 06 82 23 96 28 - patrick.martin@univ-artois.fr

ou

Tel. : 06 81 56 51 30 - pfrancois.descheerder@univ-artois.fr

SCOLARITÉ

Tél.: 03 21 63 23 09 - caroline.foks@univ-artois.fr

Campus

 Campus de Béthune - IUT



Programme

Organisation

UE 1 : HARMONISATION DES NIVEAUX (70h) - semestre 5
<ul style="list-style-type: none"> * Chimie - Toxicologie * Nutrition * Statistiques * Méthodologie et gestion de projets
UE 2 : LE MONDE DE L'ENTREPRISE (60h) - semestre 5
<ul style="list-style-type: none"> * Anglais * Communication * Vie des entreprises
UE 3 : SCIENCES DE LA NUTRITION - semestre 5 (130h)
<ul style="list-style-type: none"> * Sciences de la nutrition * Biochimie - HACCP * Génie Chimique - Alimentation * Veille et sécurité sanitaire * Politiques de santé
UE 4 : PHYSIOPATHOLOGIE DE L'ALIMENTATION - semestre 6
<ul style="list-style-type: none"> * Psychologie des aliments * Neurophysiologie
UE 5 : TECHNIQUES CULINAIRES ET INDUSTRIELLES (120h) - Semestre 5
<ul style="list-style-type: none"> * Additifs - Biotechnologie * Gastronomie moléculaire * HSQE - HACCP * Oléochimie
UE 6 : PROJET TUTORÉ (150h) - semestre 6
<ul style="list-style-type: none"> * Études de Cas en groupe * Étude et développement de projets industriels
UE 7 : STAGE INDUSTRIEL (16 semaines minimum)
<ul style="list-style-type: none"> * Projet



UNIVERSITÉ D'ARTOIS



La formation est composée de 7 Unités d'Enseignement (UE) dont un stage en entreprise de 16 semaines minimum qui se déroule en fin de formation.

Les enseignements sont dispensés sous forme de travaux dirigés (TD) et travaux Pratiques (TP).