M1 - Ingénierie et eco-COnception des Aliments (ICOA)

Structure de formation
Faculté des Sciences

Présentation

La première année de formation ICOA propose un parcours unique articulé autour de 4 pôles disciplinaires : ingénierie biologique, ingénierie des procédés alimentaires, génie d'élaboration des bioproduits et insertion professionnelle. Elle est destinée à apporter aux étudiants les bases d'une double compétence en Génie des Procédés et Biotechnologie/ Sciences des aliments. Le caractère professionnalisant de la formation apparaît au travers deux Unités d'Enseignement de management de projet et d'insertion professionnelle. Des enseignements en anglais et biostatistiques communs à d'autres parcours complètent la maquette.

Admission

Modalités d'inscription

Les candidatures se font sur les plateformes suivantes :

* Étudiants français & Européens : suivre la procédure « Mon Master » depuis le site : https://www.monmaster.gouv.fr/
* Étudiants internationaux hors UE : suivre la procédure « Études en France » : https://pastel.diplomatie.gouv.fr/etudesenfrance/dyn/public/authentification/login.html

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Eric Rondet
+33 4 11 75 96 69
eric.rondet@umontpellier.fr

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 07 février 2023

Programme

Organisation

Semestre 1 :

* UE Biostatistiques (5 ECTS)UE Anglais (5 ECTS)
* UE Préparation au stage et insertion professionnelle (2 ECTS)
* UE Richesses et potentialités des agroressources (3 ECTS)
* UE Propriétés fonctionnelles des nutriments (3 ECTS)
* UE Génie des procédés alimentaires (5 ECTS)
* UE Mécanique des fluides (2 ECTS)
* UE Catalyse biologique et microbiologie (3 ECTS)

Semestre 2

* UE Caractérisation structurale des aliments et imagerie (2 ECTS)
* UE Management de projets (3 ECTS)
* UE Ingénierie des bioprocédés - Batch (2 ECTS)
* UE Sciences et transformations des aliments (5 ECTS)
* UE Qualité et sécurité des aliments (2 ECTS)
* UE Elaboration et structuration des bioproduits (3 ECTS)
* Stage de première année (15 ECTS)

+ 2 UE de 5 ECTS pour les étudiants souhaitant bénéficier de la co-diplomation avec l'IAE

M1S1 ICOA

Biostatistiques avec R	5 crédits
Catalyse biologique et microbiologie	3 crédits
Richesses et potentialités des agroressources	3 crédits
Anglais	5 crédits
Préparation au stage et insertion professionnelle	2 crédits
Mécanique des fluides	2 crédits
Caractérisation structurale des aliments et imagerie	2 crédits
Génie des procédés alimentaires	5 crédits
Propriétés fonctionnelles des nutriments	3 crédits

M1S2 ICOA

Elaboration & structuration des bioproduits	3 crédits
Sciences et transformations des aliments	5 crédits
Qualité et sécurité des aliments	2 crédits
Management de projets	3 crédits
Stage de première année	15 crédits
Ingénierie des bioprocédés - Batch	2 crédits

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 07 février 2023