



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



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/authentication/login.html>

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Eric Rondet

+33 4 11 75 96 69

eric.rondet@umontpellier.fr



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