

# LICENCES PROFESSIONNELLES

IUT LYON 1 \_ L'EXCELLENCE TECHNOLOGIQUE [IUT.UNIV-LYON1.FR](http://IUT.UNIV-LYON1.FR)

20  
18





# LICENCE PROFESSIONNELLE <sup>QIAC</sup> QUALITE INTEGREE DES ALIMENTS CONDITIONNES

CE DIPLÔME FORME DES CADRES INTERMÉDIAIRES CAPABLES D'ASSURER UNE GESTION INTÉGRÉE DE LA QUALITÉ, DE L'HYGIÈNE, DE LA SÉCURITÉ DE L'ALIMENT CONDITIONNÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT.

## PUBLICS CONCERNÉS

→ EFFECTIF 16 ÉTUDIANTS

→ PRÉ-REQUIS BAC +2



technologique  
ou scientifique

**BTS DUT : spécialisés en  
Agro-Alimentaire  
L2 : Sciences et Technologies  
(Biochimie, Microbiologie, Biologie,  
Chimie ou équivalent).**

→ STATUT :

CONTRAT D'APPRENTISSAGE OU CONTRAT DE  
PROFESSIONNALISATION, PLAN DE FORMATION,  
CONGÉ INDIVIDUEL DE FORMATION (CIF),  
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE.

**CETTE FORMATION NE PRÉSENTE PAS**

**ENCORE DE STATISTIQUES CAR**

**LES DIPLÔMÉS N'ONT PAS PLUS DE 30 MOIS**

## OBJECTIFS DU DIPLÔME

Former des professionnels de l'agroalimentaire à la prise en compte intégrée de l'ensemble des enjeux : Hygiène, Qualité, Sécurité sanitaire, Environnement, en se focalisant sur les produits alimentaires conditionnés (qui représentent un segment toujours en croissance et en évolution pour les industries agro-alimentaires).

## CONTENU DE LA FORMATION

- Qualité, contrôles et sécurité des aliments conditionnés ;
- Emballages et Conditionnement des produits alimentaires ;
- Environnement ;
- Compétences transversales : connaissance de l'entreprise, communication, droit du travail, anglais...
- Projet tuteuré

## ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 1 an en alternance (septembre à septembre) ;
- Formation de base : Cours - TD - TP - Études de cas - Projets ;
- Rythme de formation : 38 semaines en entreprise et 14 semaines en formation avec un rythme d'environ un mois/un mois entre octobre et juin

## INSERTION PROFESSIONNELLE

- Cadres intermédiaires couple emballage - produit : qualité, hygiène, sécurité sanitaire, environnement spécifiquement sur des produits alimentaires conditionnés ;
- Technicien assurance qualité ;
- Technicien contrôle qualité ;
- Support technique à la commercialisation de systèmes d'emballage et de conditionnement des produits alimentaires.

## SPÉCIFICITÉS

Le Département Génie Biologique de l'IUT Lyon1, site de Bourg en Bresse est localisée sur la plateforme Alimentec dotée d'une halle semi-industrielle de 700 m<sup>2</sup>, qui regroupe des laboratoires de recherche universitaire (Laboratoire de recherche BioDyMIA; CNRS - Ressources des terroirs) et des centres techniques (contrôle, analyse sensorielle et du conditionnement des aliments) ainsi qu'une plateforme technologique innovante : « Emballages et Aliments - qualité, sécurité, perception et développement durable » qui vient utilement renforcer les équipements présents dans le domaine de la qualité des aliments conditionnés.

## PARTENARIAT



Département Génie Biologique  
Rue Henri de Boissieu  
01000 Bourg-en-Bresse  
Responsable pédagogique :  
Mme OULAHAL  
Tel : 04.74.45.52.65  
Mail : [iut.lp.qiac@univ-lyon1.fr](mailto:iut.lp.qiac@univ-lyon1.fr)

Service Formations Alternances, Relations  
Entreprises :  
Tel : 04.72.69.20.11  
Mail : [iut.fare@univ-lyon1.fr](mailto:iut.fare@univ-lyon1.fr)



**IUT.UNIV-LYON1.FR**

**SITE  
BOURG-EN-  
BRESSE**

71 rue Peter Fink  
01000 Bourg-en-Bresse

**SITE  
VILLEURBANNE  
DOUA**

1, rue de la Technologie  
69622 Villeurbanne Cedex

**SITE  
VILLEURBANNE  
GRATTE-CIEL**

17, rue France  
69627 Villeurbanne Cedex