

UN·E ÉTUDIANT·E

UN DIPLÔME

UN EMPLOI

LICENCES PROFESSIONNELLES

IUT LYON 1 _ L'EXCELLENCE TECHNOLOGIQUE IUT.UNIV-LYON1.FR



LICENCE PROFESSIONNELLE **DPIA**

DEVELOPPEMENT DE PROJETS, INNOVATIONS ALIMENTAIRES

CE DIPLÔME FORME DES PROFESSIONNEL·LE·S POUR LE DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS AGROALIMENTAIRES

PUBLICS CONCERNÉS

- **EFFECTIF 24 ALTERNANT·E·S**
- **PRÉ-REQUIS BAC +2**



BTS DUT : SPÉCIALISÉS EN AGRO-ALIMENTAIRE (PEUT CONCERNER DES SPÉCIALITÉS TELLES QUE DIÉTÉTIQUE). **L2** EN SCIENCES ET TECHNOLOGIES (BIOCHIMIE, MICROBIOLOGIE, BIOLOGIE).

→ STATUT :

CONTRAT D'APPRENTISSAGE OU CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, PLAN DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES, PROJET DE TRANSITION PROFESSIONNELLE (EX-CIF), VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE.

STATISTIQUES JUIN 2019 DIPLÔMÉ·E·S 2016

TAUX DE RETOUR DE 88%
15 RÉPONDANT·E·S



Département Génie Biologique
rue Henri de Boissieu, 01000 Bourg-en-Bresse

Responsable pédagogique :
Mme Coralie DUPAS-FARRUGIA

Tel : 04 74 47 21 48 / Mail : iut.lp.dzia@univ-lyon1.fr

Service Formations Alternances,
Relations Entreprises :

Tel : 04.72.69.20.11

Mail : iut.fare@univ-lyon1.fr

OBJECTIFS DU DIPLÔME

Former des professionnel·le·s au développement de nouveaux produits agroalimentaires au sein de PME, PMI ou TPE, depuis la conception jusqu'à la mise à disposition sur le marché, d'un point de vue organisationnel (gestion de projets) et techniques (formulation de produits).

CONTENU DE LA FORMATION

- ↗ Formulation, Création de produit : créativité, étude de marché, marketing, formulation, création de produits, analyse sensorielle, packaging ;
- ↗ Gestion de projet, Développement industriel : étude de faisabilité, business plan, industrialisation, conception de locaux, propriété industrielle, développement à l'international ;
- ↗ Réglementations, Hygiène et sécurité alimentaire : référentiels qualité, traçabilité, hygiène de la production, étiquetage ;
- ↗ Compétences transversales : techniques de communication et connaissance de l'entreprise, informatique, droit du travail, anglais...

ORGANISATION DE LA FORMATION

- ↗ Durée de la formation : 1 an en alternance ;
- ↗ Formation de base : Cours - TD - TP - Études de cas - Projets ;
- ↗ Rythme de formation : 35 semaines en entreprise et 17 semaines en formation avec un rythme d'environ un mois/une mois entre octobre et juin

INSERTION PROFESSIONNELLE

- ↗ Coordonnateur·rice de projet (produits ou services innovants),
- ↗ Assistant·e Recherche & Développement.

SPÉCIFICITÉS

Le département Génie Biologique de l'IUT Lyon1, site de Bourg en Bresse est localisé sur le technopôle Alimentec qui regroupe des laboratoires de recherche universitaire (Laboratoire BioDYMIA) et des centres techniques (contrôle, analyse sensorielle et du conditionnement des aliments) ainsi qu'une plateforme technologique innovante (Emballage et Aliments). La gestion de l'atelier technologique (700 m²) et d'une partie de ses pilotes est assurée par le département.

PARTENARIAT

Cette formation s'effectue en partenariat avec





UNIVERSITÉ
DE LYON



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