

CYCLE INGÉNIEUR - AGROALIMENTAIRE / ANNÉE 1

Maquette des enseignements 2021-2022

SEMESTRE 1	HEURES : 418			ECTS : 30
	CM : 136 ^h	TD : 196 ^h	TP : 86 ^h	
UE 1 - Langues vivantes				
Anglais	-	20	20	3
LV2 (espagnol, chinois, hindi, portugais...)	-	20	-	1
UE 2 - Communication				
Communication orale	-	6	6	1
Méthodologie de veille et rédaction de rapports	-	20	-	1
Sport	-	-	10	1
UE 3 - Sciences pour l'ingénieur 1				
Complément maths	20	20	-	2
Analyse de données	10	14	-	2
UE 4 - Outils de l'ingénieur				
Gestion de projet (dont évaluation des compétences)	15	8	-	2
Méthodologie d'analyse et de résolution de problèmes	4	8	14	1
Marketing	11	10	-	1
UE 5 - Filières de production et de transformation				
Présentation des filières tropicales	10	-	8	2
Propriétés fonctionnelles des aliments	20	14	10	4
UE 6 - Sécurité des aliments				
SDA : Pathogènes alimentaires et altérations	20	20	20	4
SDA : HACCP	12	8	-	2
UE 7 - Génie alimentaire				
Opérations unitaires, procédés et conservation	14	28	8	3

SEMESTRE 2

HEURES : 408

ECTS : 30

CM : 138^h

TD : 148^h

TP : 132^h

	CM : 138 ^h	TD : 148 ^h	TP : 132 ^h	ECTS : 30
UE 8 - Langues vivantes				
Anglais	-	20	10	3
LV2 (espagnol, chinois, hindi, portugais...)	-	20	-	1
Sport	-	-	10	1
UE 9 - Outils de l'ingénieur				
Gestion d'enquêtes	11	10	-	1,5
Méthodologie de l'innovation	8	8	8	1,5
Gestion environnementale	8	4	-	1
UE 10 - Projet				
Projet encadré (innovation produit)	-	-	28*	4
UE 11 - Conception produit				
Connaissance des filières tropicales	10	-	8	1
Analyse de cycle de vie	8	4	-	1
Eco-conception	8	8	12	2
UE 12 - Conduite de l'innovation produit				
Intéractions moléculaires dans les aliments	10	8	12	1,5
Nutrition : besoins et apports nutritionnels	12	6	-	1
Marketing appliqué à l'AA	11	10	-	1
Formulation et génie culinaire	8	20	8	2,5
UE 13 - Analyse produit				
Outils analytiques pour le produit (texture, couleur, physicochimique)	12	10	20	2,5
Evaluation sensorielle	8	8	8	1,5
UE 14 - Evolution produit				
Toxicologie	8	-	12	1
Evolution et modification des aliments	10	8	6	1
Durée de vie des aliments	6	4	8	1

*Projet de recherche

TOTAL ANNÉE : 851^h	274^h	344^h	218^h	60ECTS
--------------------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	---------------

CYCLE INGÉNIEUR - AGROALIMENTAIRE / ANNÉE 2

Maquette des enseignements 2021-2022

SEMESTRE 1	HEURES : 451			ECTS : 30
	CM : 187 ^h	TD : 176 ^h	TP : 88 ^h	
UE 1 - Communication				
Anglais	-	20	20	3
LV2 Chinois / Espagnol	-	20	-	1
Sport	-	-	10	1
UE 2 - Administration des entreprises				
Stratégie	11	10	-	1
Entreprenariat	11	10	-	1
Droit du travail et des affaires				1
UE3 - Innovation et génie industriel				
Concours d'innovation	4	16	-	1,5
Systèmes logistiques (environnement des productions, RSO et SM)	20	12	-	2
Performance	8	-	-	0,5
Sécurité et santé	15	12	-	1,5
	8	-	-	0,5
UE4-Stage et gestion de compétence				
Stage ouvrier/technicien (Evaluation des compétences)	-	-	28*	2
UE 5 - Dimensionnement et gestion de proccédure				
Dimensionnement	20	12	8	2,5
Gestion de production	12	8	10	1,5
UE 6 - Instrumentation des procédés				
Complément physique (bilans, méca fluides, propriétés des	12	12	8	1,5
Régulation des systèmes	20	18	8	2,5
UE 7 - Génie des procédés alimentaires				
Génie des procédés	28	26	-	4
Pratique du génie des procédés			24	2

SEMESTRE 2

HEURES : 443

ECTS : 30

CM : 97^h

TD : 166^h

TP : 180^h

	CM : 97 ^h	TD : 166 ^h	TP : 180 ^h	ECTS
UE 8 - Communication				
Anglais	-	35	-	3
LV2 Chinois/Espagnol	-	20	-	1
Sport	-	-	10	1
UE 9 - Application				
Concours d'innovation	4	14	-	1,5
Projet 2	-	-	112*	3,5
UE 10 - Administration des entreprises				
GRH	11	20	-	1
Comptabilité générale	11	20	-	1
UE 11 - Mangament des entreprises				
(Comptabilité analytique et diagnostic financier)	11	10	-	3
Leadership et management	10	10	-	3
UE 12-Génie des (bio)procédés				
Réacteurs et bioréacteurs	8	10	8	3
Automatisme	6	8	-	1,5
UE 13-Sciences et nutrition				
Séminaires de recherche / conférences	4	4	4	1
Nutrition et santé	14	10	8	3,5

*Projet de recherche

TOTAL ANNÉE : 934^h	284^h	342^h	296^h	60 ECTS
--------------------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	----------------

CYCLE INGÉNIEUR - AGROALIMENTAIRE / ANNÉE 3

Maquette des enseignements 2021-2022

SEMESTRE 1

ECTS : 30

UE 1 - Projets introductifs				4
Eco-responsible sector development strategy for identitary				
Food safety in a meat transformation unit				
UE 2 – Projets d’approfondissements 1				7
Juice of the future				
Supply chain management for dairy products				
UE 3 – Projets d’approfondissements 2				8
Innovative products based on local starchy roots				
Underutilized vegetables for nutritional security				
UE 4 – Projet d’approfondissement 3				5
Improving ultra-processed foods				
UE 5 - Projet libre				6
Marine resources in an intertropical and insular context				

SEMESTRE 2

ECTS

Stages				30
Stage anglophone				10
Stage de fin d’études				20

TOTAL ANNÉE

60 ECTS