

CYCLE INGÉNIEUR - AGROALIMENTAIRE / ANNÉE 1

Maquette des enseignements 2022-2023

TOTAL ANNÉE : 870^h	274^h	409^h	187^h	60 ECTS
--------------------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	----------------

SEMESTRE 1	HEURES : 418			
	CM : 136 ^h	TD : 216 ^h	TP : 66 ^h	ECTS : 30
UE 1 - Langues vivantes				
Anglais	-	20	20	3
LV2 (espagnol, chinois, hindi, portugais...)	-	20	-	1
UE 2 - Communication				
Communication orale	-	12	-	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	12	-	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

CM : 138^h

TD : 193^h

TP : 114^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	16	-	1,5
Gestion environnementale	8	4	-	1
Culture numérique - PIX	-	27	-	-

UE 10 - Projet

Projet encadré (innovation produit)	-	-	7*	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

CYCLE INGÉNIEUR - AGROALIMENTAIRE / ANNÉE 2

Maquette des enseignements 2022-2023

TOTAL ANNÉE : 762 ^h	280 ^h	320 ^h	162 ^h	60 ECTS
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	21	-	-	1
Droit du travail et des affaires	11	10	-	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	12	12	-	1,5
	8	-	-	0,5
UE4-Stage et gestion de compétence				
Stage ouvrier/technicien (Evaluation des compétences)	-	-	2*	2
UE 5 - Dimensionnement et gestion de procédure				
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 : 319

CM : 93^h

TD : 150^h

TP : 76^h

ECTS : 30

UE 8 - Communication

Anglais	-	35	-	3
LV2 Chinois/Espagnol	-	20	-	1
Sport	-	10	-	1

UE 9 - Application

Concours d'innovation	-	8	10	1,5
Projet 2	-	-	8*	3,5

UE 10 - Administration des entreprises

GRH	11	10	-	1
Comptabilité générale	11	10	-	1

UE 11 - Management des entreprises

(Comptabilité analytique et diagnostic financier)	11	10	-	1,5
Leadership et management	10	10	-	1,5

UE 12 - Biotechnologies et enzymes alimentaires

Biotechnologies alimentaires	8	10	8	3
Enzymologie appliquée	10	10	10	3

UE 13 - Génie des (bio)procédés

Réacteurs et bioréacteurs	8	10	8	3
Automatisme	6	8	-	1,5

UE 14 - Sciences et nutrition

Séminaires de recherche / conférences	4	4	4	1
Nutrition et santé	14	10	8	3,5

*Projet de recherche

CYCLE INGÉNIEUR - AGROALIMENTAIRE / ANNÉE 3

Maquette des enseignements 2022-2023

SEMESTRE 1

ECTS

Mobilité académique - semestre d'échange

30

S9 A L'ESIROI

TOTAL ANNÉE : 645^h

274^h

216^h

181^h

60 ECTS

SEMESTRE 1

HEURES : 636

CM : 248^h

TD : 216^h

TP 172^h

ECTS : 30

UE 1 - Projets introductifs

Eco-responsible sector development strategy for identity products

8

6

4

1

Food safety in a meat transformation unit

14

12

10

3

UE 2 - Projets d'approfondissement 1

Juice of the future

14

12

10

3

Supply chain management for dairy products

14

12

10

4

UE 3 - Projets d'approfondissement 2

Innovative products based on local starchy roots

14

12

10

3

Underutilized vegetables for nutritional security

20

18

14

5

UE 4 - Projets d'approfondissement 3

Improving ultra-processed foods

20

18

14

5

UE 5 - Projet libre

Marine resources in an intertropical and insular context

10

18

14

6

SEMESTRE 2

CM

TD

TP

ECTS : 30

UE 8 - Stages

Stage anglophone

-

-

-

10

Stage de fin d'études

-

-

-

20