

Diplôme d'ingénieur Spécialité Agroalimentaire

CYC8000A

Informations de base

Intitulé officiel	Diplôme d'ingénieur Spécialité Agroalimentaire
Crédits ECTS	180
Niveau d'entrée	Bac + 2
Niveau de sortie	Bac + 5
Modalités	Dépend de chaque UE
Période	Non spécifié

Objectifs

Cette spécialité s'adresse tout particulièrement aux techniciens supérieurs qui souhaitent évoluer dans leur carrière pour exercer des responsabilités de cadre dans les entreprises ou les centres de recherche au sein d'entreprises privées ou publiques (les agro-industries, les industries pharmaceutiques, cosmétiques et de l'environnement, les bio-industries, et les grands organismes de recherche publics et les instituts de recherche tels que le CNRS, l'INSERM, l'INRA, l'ORSTOM...).

L'objectif est d'acquérir les connaissances et compétences permettant une bonne maîtrise professionnelle des activités scientifiques et technico-économiques dans les agro-industries et chez leurs partenaires.

Conditions d'accès

Prérequis :

Pour le cycle préparatoire : Bac+2 (RNCP niveau 5, BTS, DUT, DEUG dans la spécialité ou une spécialité voisine, VES ou VAE).

Compétences visées

L'ingénieur du Conservatoire National des Arts et Métiers, spécialité Agroalimentaire peut intervenir principalement en Production, Qualité, Recherche & Développement, Conseil et Formation dans des secteurs transformant et utilisant des agro-ressources à des fins alimentaires ou non alimentaires.

Il est amené à:

- Comprendre les enjeux et les besoins des industries agroalimentaires
- Conduire des projets de Recherche et Développement

- Manager des équipes

- Choisir des matières premières pour formuler des aliments et rechercher des associations de matières premières pour obtenir de nouvelles propriétés fonctionnelles et nutritionnelles

- Dimensionner les opérations de transformation des aliments et prédire leurs performances technologiques

- Analyser et interpréter des propriétés biochimiques, microbiologiques et physico-chimiques des produits alimentaires

- Identifier les dangers et mettre en place des moyens de maîtrise associés dans le cadre du système de management de la qualité de l'entreprise

- Évaluer les impacts des activités en agroalimentaire au regard du développement durable

Tarifs

Pour consulter les tarifs détaillés, veuillez vous rapprocher du CNAM Auvergne Rhône-Alpes

Informations complémentaires

Mots-clés: Filière agro-alimentaire Bioprocédé Sécurité alimentaire Transformation agro-alimentaire agro-alimentaire Conception des aliments Management par la qualité Agroalimentaire - Biologie Industrie agroalimentaire