



Université Claude Bernard Lyon 1

ALTERNANCE



LICENCE PRO QUALITÉ INTÉGRÉE DES ALIMENTS CONDITIONNÉS



Forme des professionnels de **l'agroalimentaire** à la prise en compte intégrée de **l'hygiène**, de la **qualité**, de la **sécurité sanitaire** et de **l'environnement**.



Connaissances spécifiques des **produits alimentaires conditionnés**, un segment en croissance et évolution pour **l'industrie agroalimentaire**.



Optimisation des opérations qui se succèdent autour de **l'élaboration d'un aliment** en intégrant les enjeux du **développement durable**.

■ CHIFFRES CLÉS



Plus de **85%** de taux de réussite moyen



700M² de hall semi-industrielle



35 semaines de présence en entreprise

■ LES PLUS DE LA FORMATION

- Accès aux **équipements** du Technopole **Alimentec**
- Formation en accord avec les **demandes actuelles** de **l'industrie agroalimentaire**
- Solide formation **scientifique** et **technique**
- Fort potentiel d'**intégration professionnelle**

■ COMPÉTENCES ACQUISES

- Acquérir les connaissances sur les fondements scientifiques de la **sécurité sanitaire des aliments conditionnés**, mener à bien une gestion intégrée de la **qualité**, de **l'environnement** et de la **sécurité sanitaire** pour le couple **aliment-emballage** et de **l'environnement**.
- Maîtriser les **grandes classes de matériaux d'emballage** et leurs propriétés (y compris celles de recyclabilité ou de biodégradabilité) en fonction de la **nature des aliments à conserver**.
- Savoir choisir un **procédé de conditionnement** en fonction des **propriétés du produit alimentaire** et des **qualités nutritionnelles** et **organoleptiques** à préserver.
- Appréhender tous les **aspects techniques** d'un projet et suivre **l'évolution technologique**.
- S'intégrer dans une **équipe** et encadrer des **équipes opérationnelles**.

■ CURSUS ET STAGES

- Promotion de **24 étudiants**
- **4 sem. entreprise** / 4 sem. formation
- Cours dispensés sur le site de l'IUT Lyon 1 à **Bourg-en-Bresse**.
- Accessible en **alternance** (professionnalisation et apprentissage) et **formation continue**.

■ SECTEURS D'ACTIVITÉ

Agroalimentaire

Environnement

Emballage



Université Claude Bernard Lyon 1

SANDWICH COURSE



VOCATIONAL DEGREE INTEGRATED QUALITY OF PACKAGED FOOD



Trains **food industry** professionals in the integrated consideration of **hygiene, quality, health safety** and the **environment**.



Specific knowledge of **packaged food products**, a **growing and evolving** segment for the food industry.



Optimization of **successive operations** around the **elaboration of a food** by integrating the stakes of **sustainable development**.

KEY NUMBERS



More than **85%** average success rate



700M² semi-industrial hall



35 weeks in a company

BENEFITS OF THE TRAINING

- Access to **Technopole Alimentec** equipment
- Training in accordance with the **current demands of the food industry**
- Solid **scientific** and **technical** training
- High potential for **professional integration**

LEARNED SKILLS

- Acquire knowledge on the scientific basis of **food safety of packaged foods**, carry out integrated **quality, environmental** and **health safety management** for the **food-packaging** couple and the **environment**.
- Control the **major classes of packaging materials** and their properties (including recyclability or biodegradability) depending on the **nature of the food to be preserved**.
- Know how to choose a **packaging process** according to the properties of the **food product** and the **nutritional** and **organoleptic qualities** to be preserved.
- Understand all the **technical aspects** of a project and follow the **technological evolution**.
- Integrate into a **team** and supervise **operational teams**.

COURS AND INTERNSHIP

- Promotion of **24 students**
- **4 company weeks** / 4 training weeks
- Courses provided on the IUT Lyon 1 **Bourg-en-Bresse campus**.
- Accessible in **alternation** (professionalisation and apprenticeship) and **ongoing training**.

BUSINESS AREAS

Agri-food

Environment

Packaging

Training Manager
Nadia OULAHAL

+33 4 74 47 21 41
iut.lp.qiac@univ-lyon1.fr
<http://bit.ly/iut-lyon1-qiac>

Learn more about ongoing education and sandwich course
Service Commun de Formation Continue (FOCAL)
<http://focal.univ-lyon1.fr/>

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes