

Nos formations :

Ingénieur Technologie du Vivant

Master Nutrition & Sciences des Aliments

BAC +5

Formation
niveau 7
*
Anciennement
nv I

Ingénieur en Génie Biologique, Technologie du vivant

Objectifs

L'objectif L'ESITech est de former des ingénieurs généralistes ayant une formation solide dont le **socle scientifique repose sur 4 piliers** : **Chimie et Biochimie ; Biologie ; Santé ; Procédés**. Ces ingénieurs doivent être force de proposition et savoir innover, ayant la capacité de manager une équipe et de gérer des projets de R&D.

L'ingénieur en Technologies du Vivant exercera dans les industries pharmaceutiques, cosmétiques ou de production de dispositifs de santé. Il pourra occuper des postes assez diversifiés comme ingénieur R&D, ingénieur procédés, ingénieur bio-qualité, ingénieur chef de projet, etc.

Compétences

- **Innover** pour proposer des outils de diagnostic, et des solutions innovantes. **Etablir la faisabilité** et les coûts d'un projet R&D. **Gérer des projets** scientifiques et technologiques. Travailler sur des problématiques R&D technologiques
- **Optimiser des procédés et des bio-productions** (changement d'échelle de production).
- Rédiger et valider des protocoles
- Diagnostiquer, évaluer et gérer les **facteurs de risque des bioproduits**
- Mettre en place une démarche qualité et gérer la qualité, sécurité environnement.

Parcours

- Connaissances en génie des procédés, mathématiques, bio statistiques, modélisation, biologie et sciences biomédicales, chimie, humanités
- Stage de 2 mois en semestre 6 et stage de fin d'études de 6 mois en semestre 8
- Deux options sont proposées **en 5e année** :
 - Biotechnologies et produits de santé, **sous statut d'étudiant**
 - Bioproduction, **sous statut d'alternant**, en partenariat avec le [Groupe IMT](#).

LIEU DE FORMATION

- ESITech (Université de Rouen et en partenariat avec l'INSA Rouen) à Saint-Étienne-du-Rouvray (76)

Master Nutrition et Sciences des Aliments, Qualité des aliments et innovation santé

Objectifs

Le cadre diplômé du Master Nutrition et Sciences des Aliments sera en capacité de gérer des projets afin d'accompagner la production de produits alimentaires, et notamment d'**aliments santé innovants**, par la recherche, par la R&D, ou par le management de la qualité, de la production. La formation est centrée sur l'**étude des aliments** et de leurs **effets sur la santé** et le **bien-être des consommateurs**.

Compétences

- Gestion de projets, notamment d'aliments santé innovants
- Management de Ressources Humaines
- Gestion du parc matériel
- Réglementation

Parcours

- Connaissances en Technologie alimentaire et management de la qualité ; Toxicologie et sécurité sanitaire des aliments ; Microbiologie alimentaire, industrielle et biotechnologie moléculaire ; Amélioration et biotechnologies végétales, polymères végétaux et applications ; Biostatistiques ; Qualité des productions ; Nutrition et aliments fonctionnels ; Innovation alimentaire ; Communication professionnelle, anglais ; Droit alimentaire ; Projet tuteuré de développement d'un aliment santé innovant

LIEU DE FORMATION

- UFR des Sciences de Caen (14)

CONTACT

Isabelle OROY – Directrice Opérationnelle

 #CMQBBINormandie

 CMQBBI Biotechnologies et bio-industries

www.cmqbio.fr
cmqbibi@ac-rouen.fr
06 87 75 11 54