Université Paris-Saclay
Partager

Email destinataire :
Vous devez renseigner un email valide
Envoyer
Une erreur est survenue. Merci de réessayer ultérieurement
Le mail de partage a bien été envoyé.
Ajouter au comparateur

M2 FIPDes (Food Innovation and Product Design)

Master
Mention Nutrition et Sciences des aliments
Régime(s) d'inscription
Formation initiale
Langue(s) d'enseignement
Anglais

FIPDes est un master international Erasmus Mundus en deux ans sur l'innovation alimentaire : www.fipdes.eu

Pour aborder le défi d'une production et consommation durables d'aliments, FIPDes adopte une approche interdisciplinaire, intégrant les sciences et technologies alimentaires, l'ingénierie et l'entrepreneuriat.

FIPDes forme des talents internationaux capables de développer des solutions alimentaires durables, saines et accessibles pour les générations futures, à l'échelle locale et globale.

FIPDes est un master interdisciplinaire en deux ans (M1+M2 obligatoires), avec mobilité internationale obligatoire.

FIPDes est porté par quatre universités européennes : AgroParisTech (France), Technological University Dublin (Irlande), Université de Naples Federico II (UNINA, Italie) et Université de Lund (LU, Suède).

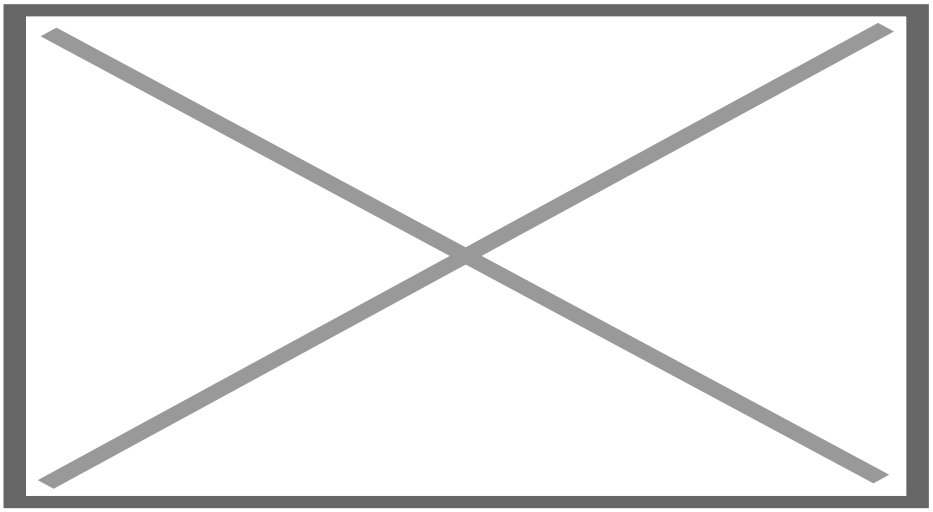
La première année couvre des matières clés telles que les sciences et technologies alimentaires, l'alimentation durable, l'ingénierie de la formulation, le marketing et l'innovation culinaire, grâce à des cours dispensés à Paris et à Dublin.

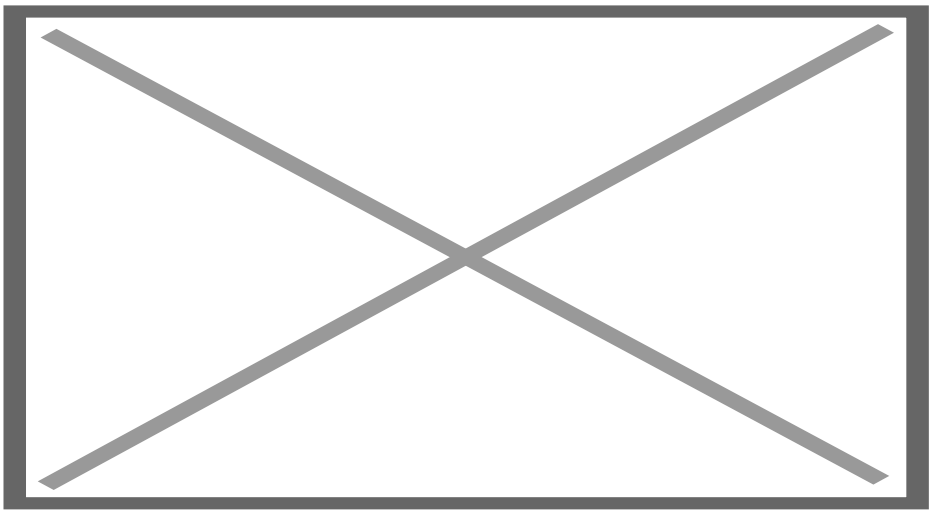
La deuxième année propose 3 parcours spécialisés dans des domaines clés de l'innovation :

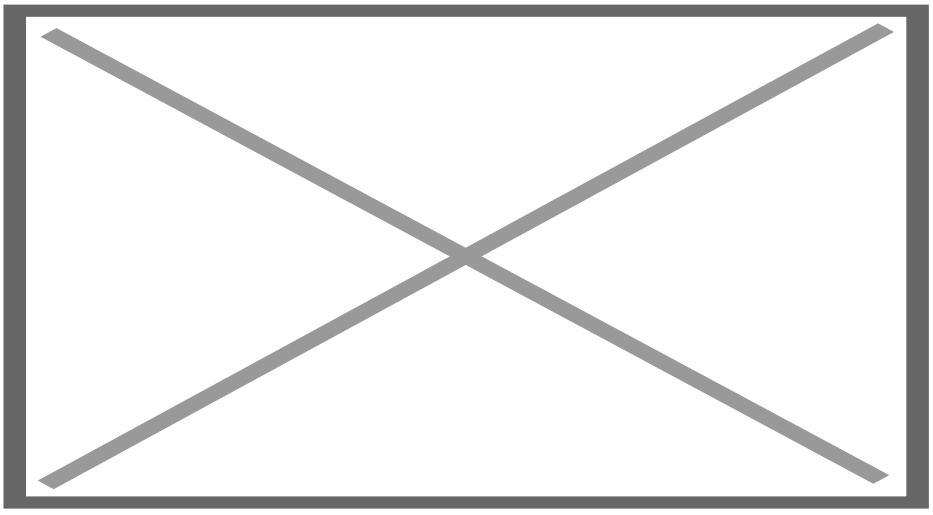
- Food Design &Engineering (AgroParisTech, FR)
- Food Packaging Design &Logistics (LU, SE)
- Healthy Food Design (UNINA, IT)

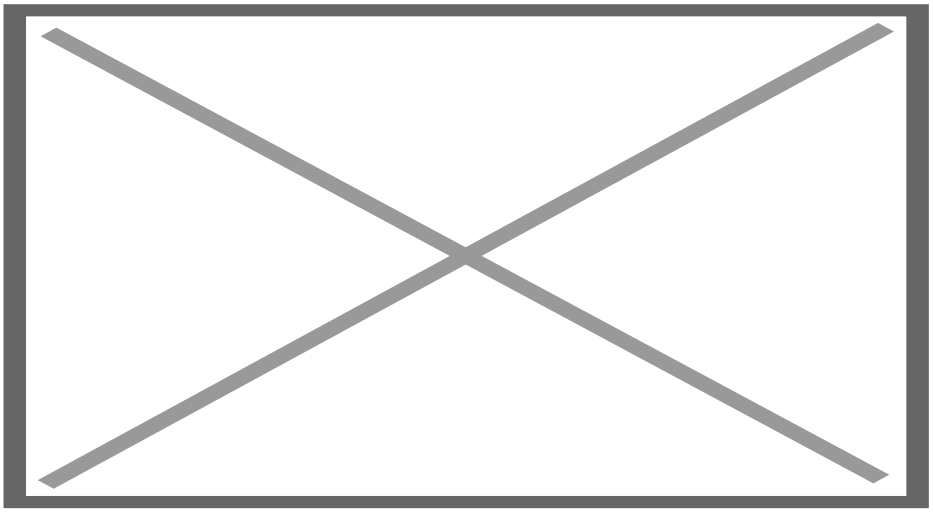
FIPDes a un site web dedié (www.fipdes.eu) où trouver toute information ainsi que de témoignages sur les activités internationales et le devenir d'anciens élèves.

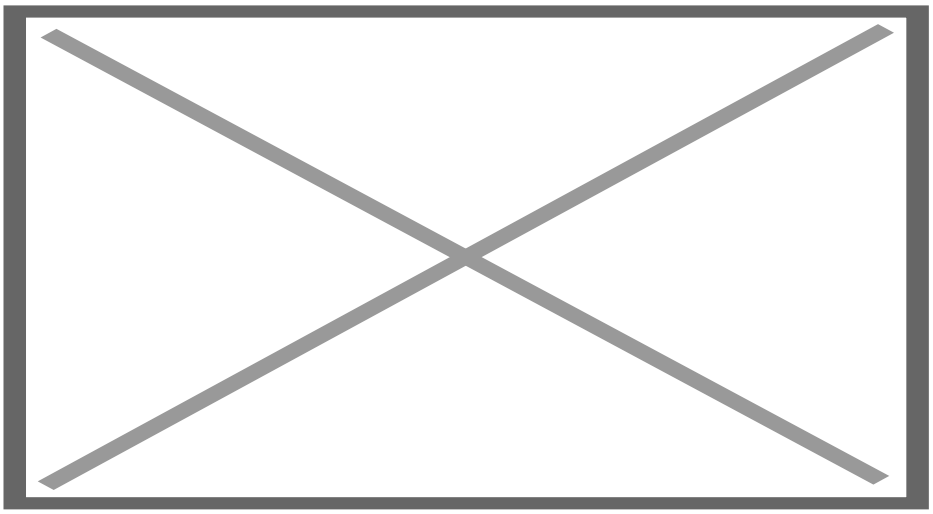
Télécharger la fiche détaillée
Je candidate











Informations

- Présentation
- Admission
- Programme

Présentation

Compétences

- Intégrer et d'appliquer avec succès des connaissances issues de différentes disciplines et systèmes culturels.
- Mener des projets variés en collaboration avec divers partenaires et acteurs publiques et privés (e.g. universités internationales, industriels, écosystèmes d’entreprenariat).
- Approfondir les compétences techniques tout en explorant les capacités créatives.
- Renforcer les capacités d'adaptation et d'entrepreneuriat.
- Développer un réseau international d'acteurs afin d'être prêt à relever de nouveaux défis professionnels à l'échelle locale et mondiale.
- Développer des compétences non techniques très recherchées telles que la gestion d'équipe, le leadership et la communication en anglais vers différents types d'auditoires.

Objectifs pédagogiques de la formation

La spécialité Food Design and Engineering a pour objectifs:

- De former les étudiants aux enjeux scientifiques, sociétaux et techniques du développement de produits alimentaires durables dans un contexte d’innovation globale.
- De développer les connaissances et les compétences en ingénierie des produits pour évaluer, concevoir et optimiser les processus et les produits alimentaires aux caractéristiques souhaitées et à différentes échelles de fabrication (de l'échelle cuisine, à l'échelle laboratoire jusqu'à l'échelle industrielle).
- De développer des compétences transversales indispensables pour les innovateurs et recherchées par les recruteurs à l'échelle mondiale (intelligence interculturelle, créativité, gestion de projet, communication scientifique).

Admission

Capacité d’accueil

Places

10

Public visé et prérequis

L'admission directe au M2 FIPDes n'est pas possible, il faut avoir fait le M1 FIPDes pour accéder au M2 FIPDes. Plus d'information sur le Master FIPDes : www.fipdes.eu

Have completed M1 FIPDes

Pièces justificatives

Obligatoires

Lettre de motivation.

Tous les relevés de notes des années/semestres validés depuis le BAC à la date de la candidature.

Curriculum Vitae.

Facultatives

Pièce libre.

Dossier VAPP (obligatoire pour toutes les personnes demandant une validation des acquis pour accéder à la formation) https://www.universite-paris-saclay.fr/formation/formation-continue/validation-des-acquis-de-lexperience.

Document justificatif des candidats exilés ayant un statut de réfugié, protection subsidiaire ou protection temporaire en France ou à l'étranger (facultatif mais recommandé, un seul document à fournir) :
- Carte de séjour mention réfugié du pays du premier asile
- OU récépissé mention réfugié du pays du premier asile
- OU document du Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés reconnaissant le statut de réfugié
- OU récépissé mention réfugié délivré en France
- OU carte de séjour avec mention réfugié délivré en France
- OU document faisant état du statut de bénéficiaire de la protection subsidiaire en France ou à l'étranger.

Programme

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet Tutorat
Innovation Engineering	7.5	Semestre 1	20		60					
Charger le détail										
Packaging Material Science	7.5	Semestre 1								
Charger le détail										
Packaging Logistics	7.5	Semestre 1	42	40	28					
Charger le détail										
Packaging Technology and Development	7.5	Semestre 1	40		28					
Charger le détail										

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet Tutorat
Chemical Reactions and Food Quality Design	6	Semestre 1	38		10					
Charger le détail										
Microbiology Applied to Healthy Food Design	6	Semestre 1	23		25					
Charger le détail										
Mediterranean Diet Products and Ingredients	6	Semestre 1	24	12	24					
Charger le détail										
Senior Project: Design and Development of Healthy Foods	6	Semestre 1	8	8	24					

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Charger le détail Nutrition Applied to Healthy Food Design	6	Semestre 1	48	10	10						
Charger le détail											

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Master Thesis Lund	30	Semestre 2									
Charger le détail											

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Master Thesis UNINA	30	Semestre 2									
Charger le détail											

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Professional development and career plan	0	Semester 1		6.5							
Charger le détail											
Senior Project: Scaling-up and Sustainability Assessment	6	Semester 1	9	9	18						36
Charger le détail											
Food Chemistry : from Research to Sustainable Food Design and Development	4	Semester 1	9	9	24						
Charger le détail											
French Language or Foreign Language for French Speaking Students	2	Semester 1		36							
Charger le détail											
Molecular and Physical Gastronomy	3	Semester 1	6	9							
Charger le détail											
Physical Chemistry for the Structuration of Food Products	4	Semester 1	11	6	7						

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Charger le détail											
Bibliographic review	5	Semester 1			6						
Charger le détail											

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Master Thesis AgroParisTech	30	Semester 2			18						
Charger le détail											

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Product Process Interaction	4	Semestre 1	24		24						
Charger le détail											
Free module	2	Semestre 1									
Charger le détail											
Modelling Food Process and Properties	4	Semester 1			33						
Charger le détail											

Lieu(x) d'enseignement

PALAISEAU

Partenaire(s) académique(s) de la formation

TU Dublin, Ireland; Lund University, Sweden and UNINA, Italy

Contact(s)

- **Barbara REGA**

  Responsable de formation
- **Secretary FIPDes**

  Secrétariat
-

Moussa MARWEN

Responsable de formation

Liens

Plus d'informations sur les tarifs
Plus d'informations sur les bourses
http://www.universite-paris-saclay.fr/formation/master/nutrition-et-sciences-des-aliments/m2-fipdes-food-innovation-and-product-design