

## Licence Professionnelle « Qualité »

**Domaine de formation :** Science et technologie

**Spécialité :** Gestion de la qualité des produits agroalimentaires

**Niveau :** Bac + 3

**Composante :** Institut Universitaire de Technologie de Corse

**Responsable Pédagogique :** France NASICA

### Objectif de la formation :

Une fois leur diplôme en poche, les candidats seront capables de mettre en place et développer un plan d'assurance qualité. Ils pourront également coordonner la mise aux normes européennes ou internationales de toute unité de production, orchestrer le passage à l'autocontrôle et participer à la formation du personnel pour l'hygiène.

### Pré-requis :

Ce cursus universitaire s'adresse, en formation initiale, aux étudiants titulaires d'un diplôme technologique ou scientifique à bac +2 axé sur l'agroalimentaire, la diététique ou encore la biochimie (DUT, BTS, DEUST...). Il est aussi accessible, en formation continue, aux salariés issus principalement du secteur agroalimentaire, pouvant intégrer la licence par validation des acquis professionnels et l'obtenir sur plusieurs années.

### Programme des enseignements :

- La qualité dans les industries agroalimentaires (300 heures) ;
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement (60 heures) ;
- Communication et management (90 heures) ;
- Projets tutorés (150 heures) et Stages (16 semaines).

**Contrôle des connaissances :** Contrôle continu.

**Crédits européens (ECTS) :** 60.

### Conditions d'admission :

La Licence Professionnelle « Gestion de la qualité des produits agroalimentaires » de l'IUT de Corse est accessible à la fois en formation initiale et en alternance. Une sélection sur dossier prenant en compte les notes et appréciations du précédent cursus de formation est effectuée par un jury d'enseignants et de professionnels.

### Poursuite d'études :

Poursuite d'études possible en formations spécialisées (œnologie, technologies laitières et/ou fromagères), Master Contrôle Industriel et Gestion de la Qualité, Analyse et Qualité, Techniques de Contrôle et Assurance Qualité, Microbiologie Alimentaire, Qualité des aliments...

### Métiers visés :

Responsable qualité, responsable de production en industries agroalimentaires (fabrication, transformation...), moyenne et grande distribution, restauration collective, responsable technique des laboratoires des services vétérinaires, des fraudes, des services municipaux, des laboratoires privés, responsable métrologie, animateur et conseiller qualité en organisme de conseil privé ou public, formateur ou auditeur qualité agréé en organismes de formation...

### Renseignements:

IUT di Corsica

Campus Grimaldi

(Anciennement Grossetti)

BP 52 - 20250 Corte

Tel : +33 (0) 4 95 46 82 67

Fax : +33 (0) 4 95 46 15 19

Mel : france.nasica@iut.univ-corse.fr