



Sciences et technologies des Industries Agro-alimentaires

Présentation du département

Le département STIA forme des ingénieurs généralistes des industries alimentaires et biologiques. Ces ingénieurs sont en mesure de mettre leurs connaissances au service des finalités industrielles. Les enseignements comprennent de la technologie alimentaire, de la biochimie et nutrition, de la microbiologie et qualité mais aussi des sciences de l'ingénieur. Cette diversité d'enseignement nous permet de proposer des services très variés et de qualité aux entreprises.

Les de la formation

Lors des trois années d'enseignements, les Travaux Pratiques occupent une place importante. Ils se déroulent à la fin de l'apprentissage théorique et permettent aux étudiants de mettre en œuvre leurs connaissances et d'être confrontés aux problèmes de terrain. Ils sont réalisés aussi bien en laboratoire (mesures chimiques et microbiologiques) qu'en milieu industriel (hall technologique permettant la pasteurisation, l'atomisation, la centrifugation...).

Enfin, cette formation est également complétée par des recherches bibliographiques présentées sous forme de « projets », ce qui permet de développer une capacité de synthèse et de travail de groupe ainsi que l'esprit d'initiative et la gestion d'équipe.

Les grands axes de l'enseignement

Sciences de l'alimentation :

Nutrition, chimie alimentaire et analytique, microbiologie alimentaire permettant aux étudiants d'obtenir une bonne connaissance des aliments et des eaux : mesures de paramètres physico-chimiques (pH, TAC, dosage et mesure au spectrophotomètre...), dénombrement microbiologique, impact des différents aliments et composés sur le métabolisme.

Sciences Industrielles:

Microbiologie industrielle, mécanique des fluides et thermodynamique, informatique et méthode de calcul numérique : dimensionnement de réacteurs, étude des appareillages industriels utilisés en industries alimentaires.

Quelques études réalisées au GEPI

Détermination des dates limites de consommation sur des produits frais conditionnés sous atmosphère modifiée.

Ecriture de procédure et manuel qualité HACCP.

Contrôle microbiologique des matières premières et des produits en cours et fin de fabrication.

Détermination de la valeur de pasteurisation de produits.

Calculs de valeurs de stérilisation de produits cuisinés.

Ils nous ont fait confiance

CIRAD

ETABLISSEMENT DU PAROY

IMPERIAL DOG

SECTA Aquaculture

SPAN GHERO plats cuisinés

TRIAL

VINIFRUIT ...