

TropiFoNS

Process and Product Development for Tropical Food and Nutritional Safety

Spécialisation d'ingénieur agroalimentaire



L'École Supérieure d'Ingénieur Réunion Océan Indien



étudiants



enseignants
chercheurs



intervenants
professionnels



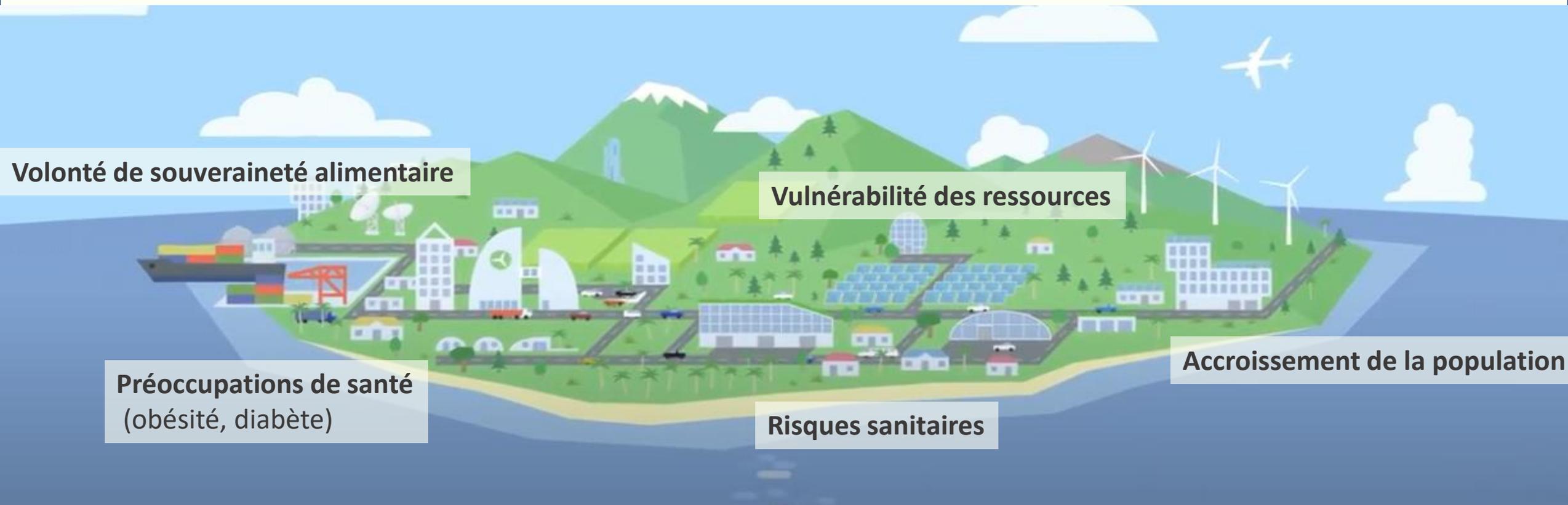
spécialités

- Une école à taille humaine
- Un contexte multiculturel

Spécialité agroalimentaire

- Formation d'ingénieurs polyvalents
- Nombreuses interactions avec les filières et les acteurs de développement du territoire

Contexte insulaire et tropical



- Expertise en **sécurité alimentaire**

Spécialisation TropiFONS



- ✓ Prise en compte des enjeux de sécurité alimentaire

Problématiques de **Disponibilité – Transformation - Conservation**

- ✓ Elaboration de réponses adaptées

- Innovation et Ecoconception
- Adaptation de l'offre au contexte

**Projets successifs avec les entreprises,
sur des problématiques existantes**

Les Projets

Cibler des problématiques tropicales « de A à Z »

			ECTS
UE 1	<i>teaser</i>	Développement écoresponsable de filière de produits torréfiés	1
	<i>P1</i>	Sécurité sanitaire des produits carnés	3
UE 2	<i>P2</i>	Innovation en transformation de fruits tropicaux	3
	<i>P3</i>	Amélioration de la chaîne logistique des produits laitiers	4
UE 3	<i>P4</i>	Procédés valorisant les produits amyliacés lontan	3
	<i>P5</i>	Apport nutritionnel via les fruits et légumes locaux	5
UE 4	<i>P6</i>	Refonte de produits ultratransformés	5
UE 5	<i>P7</i>	Projet final innovant sur les produits de la mer	6



Approche par filière
 Entreprises partenaires et acteurs institutionnels
 Large approche compétences



Intervenants professionnels
et Experts thématiques



Visites de sites (production agricoles, usines)
Forte implication des entreprises



De l'expérimental à l'étude de transposition industrielle (essai en usine, panel d'analyse sensorielle)

Acquisition de compétences diversifiées



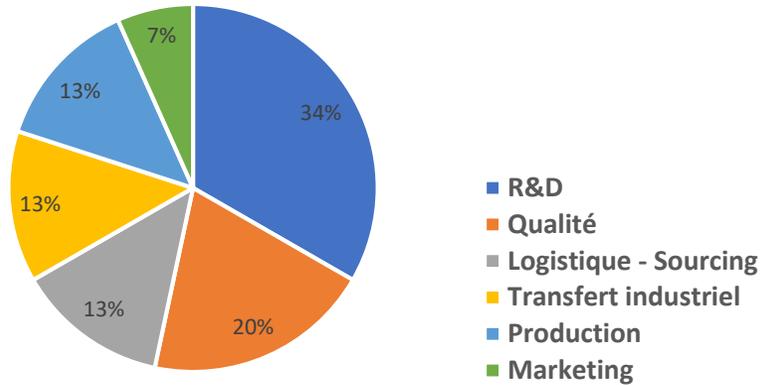
Learning by doing

Acquisition de connaissances,
tutorat resserré

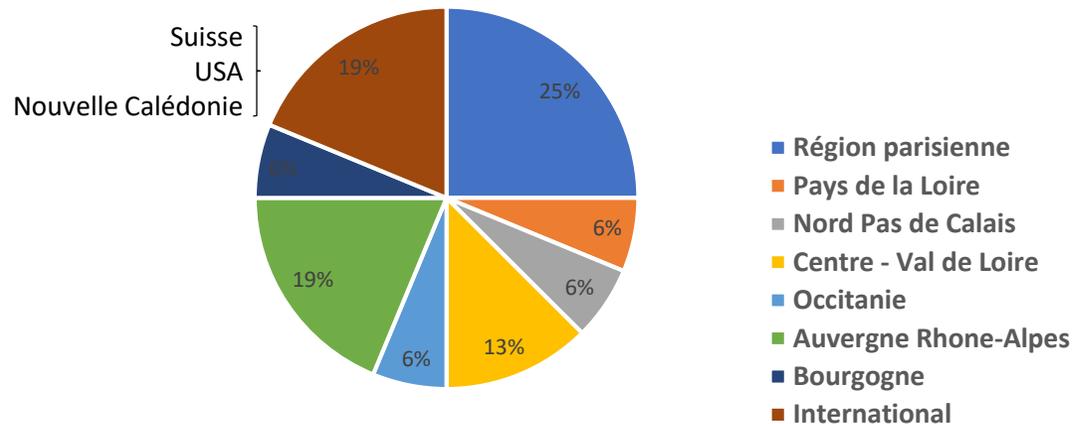
Autonomie, gestion de projet,
mobilisation de compétences

Insertion

Domaines de stage



Lieux de stage



- ✓ *Profil polyvalent*
- ✓ *Autonomie très importante gagnée par les étudiants pendant le semestre*
- ✓ *Expérience de travail collaboratif et de management de projet, maîtrise de l'anglais*

➔ *Préparation au monde professionnel*

- ✓ *Activités essentiellement en France métropolitaine mais possibilité de travail à l'étranger*
- ✓ *Ouverture d'esprit et adaptabilité à des contextes variés*

➔ *Profil apprécié par les entreprises*

Organisation du semestre

- ✓ **Mise en situation** permanente et management de projets
 - ➔ Projets successifs de 1 à 3 semaines
- ✓ **Travail collaboratif** en équipe
- ✓ Approche compétence: Structuration permettant une **montée progressive en compétences et en autonomie**
- ✓ Formation **en anglais** en contexte professionnel (tutoring, emails, oral presentation & report)
- ✓ Calendrier : de fin septembre à début mars

Lieu de la formation

Campus de Terre-Sainte – Saint-Pierre





Process and Product Development for Tropical Food and Nutritional Safety

Contact: cyrielle.garcia@univ-reunion.fr

ESIROI  
@EsiroiOfficiel  
IngenieursESIROI  
<http://esiroi.univ-reunion.fr>



emilie.lerda@agrosupdijon.fr

lauryne.dos-santos@agrosupdijon.fr

lea.girard@agrosupdijon.fr

