

MASTER

NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS



Parcours :

→ Qualité des aliments et innovation santé



**Niveau
de diplôme**

Grade de Master
(Bac+5)



**Durée
du programme**

2 années



**Lieu.x
de formation**

Caen



**Crédit
ECTS**

120

► Objectifs de la formation

Les objectifs scientifiques du Master sont l'étude des aliments et de leurs effets sur la santé et le bien-être des consommateurs. Ils impliquent d'aborder les aspects technologiques, sensoriels, microbiologiques, nutritionnels, toxicologiques et fonctionnels des aliments.

► Compétences acquises

Les compétences sont organisées en 3 blocs :

- Mettre en place et faire vivre les démarches d'assurance qualité associées aux productions alimentaires : Identifier les dangers, établir des diagnostics, participer à la transformation des produits agro-alimentaires, maîtriser les référentiels qualité et les référentiels fournisseurs,
- Concevoir de nouveaux aliments : réaliser de la veille sur l'innovation alimentaire, identifier les spécificités des cibles, conduire des essais de formulation, dialoguer avec la production, intégrer les contraintes du droit alimentaire,
- Piloter un projet en contexte professionnel : réaliser une action thématique au service d'une entreprise, planifier un projet /des actions, travailler en équipe, analyser une situation, s'adapter à des réalités professionnelles.

► Poursuite d'études

Possibilité de poursuite en Doctorat

► Métiers visés

Les métiers visés sont :

- Responsable ou adjoint qualité,
- Responsable ou chef de projet en recherche et développement,
- Ingénieur d'études.

► Principaux enseignements

- Technologie alimentaire et management de la qualité (1 et 2),
- Toxicologie et sécurité sanitaire des aliments,
- Microbiologie alimentaire et projet pratique en microbiologie,
- Productions végétales - polymères végétaux et leurs applications,

- Génomique/transcriptomique ou amélioration et biotechnologies végétales,
- Biostatistiques,
- Qualité des productions animales, végétales et des aliments,
- Nutrition et aliments fonctionnels,
- Innovation alimentaire,
- Communication professionnelle, anglais,
- Droit alimentaire,
- Projet tutoré de développement d'un aliment santé innovant.

Les enseignements font intervenir chercheurs et enseignants-chercheurs en biologie ou pharmacie, médecins, diététiciens et professionnels des industries agro-alimentaires. Ils sont complétés par des visites d'entreprises agro-alimentaires et de laboratoires.

► Admission • inscription

CONDITIONS D'ACCÈS

Accès en M1 sélectif. Critères d'admission et capacité d'accueil définis par l'université

Licences conseillées : Sciences Vie, Sciences pour la Santé, avec microbiologie, biologie moléculaire, sciences du Végétal

Modalités de sélection : sur dossier (cursus, motivations et CV), éventuel entretien

PROCÉDURE D'INSCRIPTION : CANDIDATURE

Vous êtes en formation initiale ou en alternance ? Les candidatures en première année de la formation se font sur la plateforme nationale de candidature [MonMaster](#).

Vous souhaitez reprendre des études en formation continue, faire valider une expérience professionnelle pour obtenir un master ou vous relevez de la procédure Études en France ? Consultez dès à présent la plateforme [eCandidat](#) pour prendre connaissance des différents calendriers de dépôts de candidatures.

Vous souhaitez mobiliser votre compte personnel formation (CPF) pour entrer dans la formation ? Consultez [les modalités d'inscription](#) pour nos formations éligibles au CPF.

Vous relevez d'une procédure spécifique (redoublement, validation d'études supérieures, transfert de dossier...) ? Découvrez comment [candidater à l'université de Caen Normandie](#)

► Contact

Université de Caen Normandie

UFR des Sciences

Esplanade de la Paix · CS 14032 · 14032 Caen Cedex 5

<https://ufr-sciences.unicaen.fr/>