

MASTER

NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS



Parcours :

- ➔ Qualité des aliments et innovation santé



 Niveau
de diplôme

 Durée
du programme

 Lieu.x
de formation

 Crédit
ECTS

Grade de Master
(Bac+5)

2 années

Caen

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 :

- Chargé·e d'Affaires Réglementaires
- 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,
- UE à choix : 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 et affaires réglementaires,
- Projet tutoré de développement d'un aliment santé innovant, projet d'innovation pédagogique ValoIR

Les enseignements font intervenir chercheurs et enseignants-chercheurs en biologie ou pharmacie, médecins, diététiciens et professionnels des industries agro-alimentaires : quelques conférences sont susceptibles d'être présentées en anglais. 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

Pour vous inscrire

1. En première année, rendez-vous sur la plateforme nationale de candidature [MonMaster](#).
2. En deuxième année, rendez-vous sur la plateforme [eCandidat](#). Vous y trouverez aussi les dates de candidatures.

Si vous relevez d'une procédure spécifique (redoublement, validation d'études supérieures, transfert de dossier, étudiant·e international·e...), 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/>