



UNIVERSITÉ  
CAEN  
NORMANDIE

## MASTER

# NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

**PARCOURS QUALITÉ DES ALIMENTS ET INNOVATION SANTÉ**



### DIPLÔME NATIONAL

domaine-s

**Sciences, Technologies, Santé**

niveau de diplôme

**Grade de Master (Bac+5)**

lieu-x

**Caen · campus 1**

**En Master 2, dans le cadre des projets tuteurés, des essais peuvent être réalisés sur le campus 2 au laboratoire culinaire de l'ESIX Normandie.**

Mode

**Formation initiale**

crédits ECTS

**120**

### CONTACT

Université de Caen Normandie  
UFR des Sciences  
Esplanade de la Paix · CS 14032 ·  
14032 Caen Cedex 5

[scolarite.sciences.bst.masters@unicaen.fr](mailto:scolarite.sciences.bst.masters@unicaen.fr)

[Site internet](#)

## PRÉSENTATION

L'objectif professionnel du Master Nutrition et Sciences des Aliments est de former des cadres de niveau I capables de manager des ressources humaines, matérielles et réglementaires et de gérer des projets afin d'accompagner la production de produits alimentaires, et notamment d'aliments santé innovants, par la recherche, par la R&D, ou par le management de la qualité de la production. Pour cela, la formation est centrée sur l'étude des aliments et de leurs effets sur la santé et le bien-être des consommateurs. Les divers aspects de la qualité des aliments : technologiques, sensoriels, microbiologiques, nutritionnels, toxicologiques et fonctionnels sont développés. La formation a été créée en 2001.

## PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Technologie alimentaire et management de la qualité
- Toxicologie et sécurité sanitaire des aliments
- Microbiologie alimentaire, industrielle et biotechnologie moléculaire
- Amélioration et biotechnologies végétales, polymères végétaux et applications
- Biostatistiques
- Qualité des productions
- Nutrition et aliments fonctionnels
- Innovation alimentaire
- Communication professionnelle, anglais
- Droit alimentaire
- Projet tuteuré 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.

## COMPÉTENCES & PERSPECTIVES

---

### COMPÉTENCES ACQUISES

Le référentiel de compétences est décliné en 3 pôles :

- **Qualité des productions alimentaires** : Posséder et entretenir un vivier de connaissances scientifiques sur la qualité des aliments. Connaître les éléments de maîtrise de l'hygiène, de la sécurité et de la traçabilité des aliments
- **Développement de produits nouveaux** : Savoir développer des aliments fonctionnels, les produire et les étiqueter, en intégrant les contraintes du droit alimentaire européen et international. Savoir organiser la stratégie de développement d'un produit
- **Réalités professionnelles** : Etre capable de réaliser une action thématique au service d'une entreprise ou d'un laboratoire. Savoir être (assiduité, ponctualité, écoute) et savoir-faire (analyse de situation, audit, capacités techniques et scientifiques)



## POURSUITE D'ÉTUDES

Possibilité de poursuite en Doctorat

## MÉTIERS VISÉS

Ce master forme des cadres supérieurs pour les industries agro-alimentaires, capables d'assumer la responsabilité de différentes activités de l'entreprise.

Les métiers plus particulièrement visés sont : responsable qualité, responsable ou chef de projet en Recherche et Développement, chef de produit.

Pour les étudiants choisissant de s'orienter vers la recherche, les poursuites d'études en doctorat sont possibles.

## SECTEURS PROFESSIONNELS

Les diplômés de ce Master peuvent s'intégrer dans les différentes filières (produits carnés, laitiers, végétaux, de la mer, plats cuisinés, boissons, aliments pour animaux) de l'industrie agro-alimentaire, mais également dans les filières connexes (distribution, restauration hors foyer, ...) ou dans un laboratoire de recherche dans le cadre d'une poursuite en thèse.

## ADMISSION-INSCRIPTION

---

### NIVEAU DE RECRUTEMENT

Bac+3

### CONDITIONS D'ACCÈS EN PREMIÈRE ANNÉE DU DIPLÔME

L'accès à la première année de master est sélectif, les critères d'admission et de capacité d'accueil sont définis par l'université.

Licences conseillées : Licence Sciences de la vie, Licence Sciences pour la santé, Licence Sciences de la vie et de la Terre.

Modalités de sélection : Examen sur dossier (qualité du cursus antérieur, motivation(s) et CV), Entretien.

Pré-requis en Microbiologie.

### PROCÉDURE D'INSCRIPTION : CANDIDATURE

ANNÉE UNIVERSITAIRE 2021/2022

Master 1 :

- Accès sélectif - Capacité d'accueil : 15 places.



UNIVERSITÉ  
CAEN  
NORMANDIE

- Dépôt du dossier de candidature sur l'application [eCandidat](#) du 26 avril au 17 mai 2021 et du 26 août au 2 septembre 2021. (2nd campagne : sous réserve de places vacantes. Consulter eCandidat)
- Recrutement sur dossier et entretien pour les seuls candidats retenus à l'issue de la première étape du dossier.

La commission pédagogique appréciera les résultats antérieurs du candidat et l'adéquation de son cursus avec la formation souhaitée. La commission pédagogique appréciera la motivation du candidat et l'adéquation de la formation souhaitée à son projet. L'entretien permettra de poursuivre le processus de sélection afin d'évaluer l'ensemble des éléments du dossier du candidat. L'entretien permettra ainsi au candidat d'expliquer son cursus antérieur, son projet et sa motivation pour intégrer la formation demandée. Il permettra également d'apprécier les qualités du candidat, son aptitude à suivre la formation et à obtenir son diplôme.

Master 2 :

- Accès de droit pour les étudiants ayant validé la première année de la même mention/parcours à l'Université de Caen Normandie. Pour les autres étudiants, voir les informations sur le portail des formations, rubrique inscription/pré-inscription.

## **ORGANISATION DES ÉTUDES** (UNIQUEMENT POUR LES DUT EN APPRENTISSAGE)

Formation en présentiel

Expériences en milieu professionnel intégrées à la formation

Stages obligatoires