

MASTER NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS



PARCOURS QUALITÉ DES ALIMENTS ET INNOVATION SANTÉ

DIPLÔME NATIONAL

niveau de diplôme

Grade de Master (Bac+5)

durée

2 années

lieu-x de formation

Caen

crédit ECTS

120

CONTACT

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

ufrdessciences.unicaen.fr

Les objectifs du Master Nutrition et sciences des aliments sont de former des spécialistes du management de la qualité des productions alimentaires et de la recherche & développement en agro-alimentaire. Le/la titulaire du diplôme acquiert les connaissances scientifiques et professionnelles nécessaires dans le domaine de la transformation des produits agro-alimentaires et les met en œuvre afin (1) de mettre en place et faire vivre les démarches d'assurance qualité associées aux productions alimentaires (notamment via les référentiels ISO, BRC, IFS) et (2) de concevoir de nouveaux aliments, en tenant compte des problématiques nutritionnelles des différentes catégories de populations (sportifs, enfants, seniors, femmes enceintes ...). La formation a été créée en 2001.

MÉTIERIS VISÉS

Les métiers visés sont :

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

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.

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 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.

ADMISSION · INSCRIPTION

NIVEAU DE RECRUTEMENT

Bac+3

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

L'accès en première année de Master est sélectif, les capacités d'accueil et les modalités de sélection sont définies chaque année par l'Université. Pour la rentrée 2022, une nouvelle plateforme nationale de candidature sera mise en place prochainement.