



MASTER NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS



Niveau d'étude
visé
BAC +5



ECTS
120 crédits



Durée
2 ans



Structure de
formation
Faculté de
pharmacie



Langue(s)
d'enseignement
Français

Parcours proposés

- > Sécurité sanitaire des aliments
- > Nutrition internationale
- > Nutrition et compléments alimentaires

Mention concernant la formation de cadres dans l'agro alimentaire : code INSEE 312 e, 32, 333 e et f, 342, 36, 373 b et d, 374 a et b, 377 a, 387 d

Les demandes de candidature se font sur internet :

 [Candidater](#)

 <https://ecandidat.umontpellier.fr>

Présentation

L'Alimentation et la Santé sont intimement liées (Hippocrate). Le Master Nutrition, Sciences des Aliments NSA de l'université de Montpellier au sein de la faculté de Pharmacie, s'intègre parfaitement dans cette approche.

Ceci permettra aux étudiants d'assurer la qualité et la sécurité des aliments, d'analyser une situation nutritionnelle globale d'une population et de concevoir des programmes d'intervention ou encore d'acquérir les connaissances nécessaires à la recherche en nutrition ou dans les compléments alimentaires.

Après une première année commune, l'enseignement en 2ème année s'articule autour de 3 parcours :

- Sécurité sanitaire des aliments (SSA) : cadres responsables en entreprises, organismes publics (ANSES....)
- Nutrition internationale (NI) : cadres responsables en entreprises, ONG, recherche orienté vers les pays en développement.
- Nutrition et compléments alimentaires (NCA) : orientation vers les métiers de la recherche en nutrition et les entreprises du secteur des compléments alimentaires

Pour le Master 1 :

Les dates de la campagne e-candidat 2020/2021 du 14 Avril 2020 au 22 Mai 2020. Date limite de retour de dossier le 02 Juin 2020.

Pour le Master 2 :

Les dates de la campagne e-candidat 2020/2021 du 14 Avril 2020 au 22 Mai 2020. Date limite de retour de dossier le 02 Juin 2020.

Objectifs

Former des cadres capables de maîtriser la problématique aliment/nutrition/santé publique, capables d'assurer l'hygiène et la sécurité des aliments et capables d'appréhender les agroressources sous différents angles de valorisation santé (compléments alimentaires), capable de mettre en place des plans nutritionnels dans les pays en développement, capable

Les + de la formation



de réaliser des programmes de recherches dans le domaine de la nutrition (domaine des sciences biologiques ou sociales)

Savoir-faire et compétences

- Acquérir les outils de mise en place d'un système qualité
- Savoir évaluer et améliorer les capacités nutritionnelles et sanitaires des aliments
- Etre capable de mettre en œuvre des politiques d'interventions alimentaires et nutritionnelles
- Acquérir la maîtrise des techniques d'investigation épidémiologiques
- Etudier les compléments alimentaires (réglementation, qualité, recherche)
- Etudier les aliments à finalité spécifique tels que l'alimentation parentérale, infantiles ou destinés à une population ayant des pathologies ou carences.
- Maîtriser les outils de recherche en nutrition et en sécurité des aliments.

Organisation

Aménagements particuliers

possibilité d'un choix d'UE (maximum 10 ECTS dans une autre formation à distance ou en présentiel)

Admission

Public cible

Scientifiques agro alimentaire, Médecins, Pharmaciens, Juristes ...

Pré-requis obligatoires

Licence 3 acquis pour la candidature en 1ère année

Pré-requis recommandés

Pour une candidature en 2ème année , une expérience dans le domaine est recommandée

Et après

Poursuite d'études

- Industrie agroalimentaire
- Organisation internationales, ONG, ...
- Administration compétente (AFSSA, ..)
- Tous les secteurs de la chaîne alimentaire (transport, emballage, restauration collective, grande distribution ...)
- Industries compléments alimentaires
- Laboratoires de recherche

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Delphine Margout

☎ +33 4 11 75 95 94

✉ delphine.margout@umontpellier.fr

Katia Avelli Valentino

☎ +33 4 11 75 93 28

✉ katia.avelli-valentino@umontpellier.fr

Établissement(s) partenaire(s)

IRD

🌐 <http://www.ird.fr/>



Lieu(x)

📍 Montpellier



Programme

Organisation

1ère année commune

2ème année comprenant 3 parcours :

- Sécurité sanitaire des aliments (SSA)
- Nutrition internationale (NI)
- Nutrition et compléments alimentaires (NCA)

Sécurité sanitaire des aliments

MASTER 1 mention NUTRITION, SCIENCES DES ALIMENTS

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Aliment et sécurité, notions de base	UE				5 crédits
Nutrition générale	UE				5 crédits
L'entreprise agroalimentaire : fonctionnement et règlements	UE				5 crédits
Gestion de projets (recherche, professionnel, personnel)	UE				5 crédits
L'eau et l'aliment	UE				5 crédits
Aliments à finalités spécifiques	UE				5 crédits
Langues	UE				5 crédits
libres	UE				

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Langue anglaise	UE				5 crédits
Travail encadré de recherche	UE				5 crédits
Micronutriments et suppléments alimentaires	UE				5 crédits
Sécurité alimentaire des populations	UE				5 crédits
Analyse des aliments - Outils pour la recherche	UE				15 crédits



Stage court	UE	10 crédits
Stage long	UE	15 crédits
libres	UE	

MASTER 2 MENTION NUTRITION, SCIENCES DES ALIMENTS parcours Sécurité Sanitaire des Aliments

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Risque alimentaire	UE				5 crédits
Maitrise de la sécurité des aliments	UE				5 crédits
Nutrition publique : concept et enjeux	UE				5 crédits
Compléments alimentaires	UE				5 crédits
Méthodes d'enquête en nutrition et alimentation	UE				5 crédits
Voies alimentaires d'amélioration des situations nutritionnelles	UE				5 crédits
Nutrition, modèle expérimental	UE				5 crédits
Politiques alimentaires et nutritionnelles	UE				5 crédits
Libres	UE				

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Stage	UE				30 crédits

Nutrition internationale

MASTER 1 mention NUTRITION, SCIENCES DES ALIMENTS

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Aliment et sécurité, notions de base	UE				5 crédits
Nutrition générale	UE				5 crédits



L'entreprise agroalimentaire : fonctionnement et règlements	UE	5 crédits
Gestion de projets (recherche, professionnel, personnel)	UE	5 crédits
L'eau et l'aliment	UE	5 crédits
Aliments à finalités spécifiques	UE	5 crédits
Langues	UE	5 crédits
libres	UE	

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Langue anglaise	UE				5 crédits
Travail encadré de recherche	UE				5 crédits
Micronutriment et suppléments alimentaires	UE				5 crédits
Sécurité alimentaire des populations	UE				5 crédits
Analyse des aliments - Outils pour la recherche	UE				15 crédits
Stage court	UE				10 crédits
Stage long	UE				15 crédits
Libres	UE				

MASTER 2 MENTION NUTRION, SCIENCES DES ALIMENTS parcours Nutrition Internationale

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Nutrition publique : concept et enjeux	UE				5 crédits
Méthodes d'enquête en nutrition et alimentation	UE				5 crédits
Voies alimentaires d'amélioration des situations nutritionnelles	UE				5 crédits
Politiques alimentaires et nutritionnelles	UE				5 crédits
Risque alimentaire	UE				5 crédits
Maîtrise de la sécurité des aliments	UE				5 crédits
Compléments alimentaires	UE				5 crédits
Nutrition, modèle expérimental	UE				5 crédits



Libres

UE

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Stage	UE				30 crédits

Nutrition et compléments alimentaires

MASTER 1 mention NUTRITION, SCIENCES DES ALIMENTS

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Aliment et sécurité, notions de base	UE				5 crédits
Nutrition générale	UE				5 crédits
L'entreprise agroalimentaire : fonctionnement et règlements	UE				5 crédits
Gestion de projets (recherche, professionnel, personnel)	UE				5 crédits
L'eau et l'aliment	UE				5 crédits
Aliments à finalités spécifiques	UE				5 crédits
Langues	UE				5 crédits
libres	UE				

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Langue anglaise	UE				5 crédits
Travail encadré de recherche	UE				5 crédits
Micronutriment et suppléments alimentaires	UE				5 crédits
Sécurité alimentaire des populations	UE				5 crédits
Analyse des aliments - Outils pour la recherche	UE				15 crédits
Stage court	UE				10 crédits
Stage long	UE				15 crédits
Libres	UE				



MASTER 2 MENTION NUTRITION, SCIENCES DES ALIMENTS parcours Nutrition et Compléments Alimentaires

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Compléments alimentaires	UE				5 crédits
Nutrition, modèle expérimental	UE				5 crédits
Nutrition publique : concept et enjeux	UE				5 crédits
Risque alimentaire	UE				5 crédits
Maîtrise de la sécurité des aliments	UE				5 crédits
Méthodes d'enquête en nutrition et alimentation	UE				5 crédits
Voies alimentaires d'amélioration des situations nutritionnelles	UE				5 crédits
Politiques alimentaires et nutritionnelles	UE				5 crédits
Libres	UE				

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Stage	UE				30 crédits