



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

- › Nutrition Internationale (NI)
- › Nutrition et Compléments Alimentaires (NCA)
- › Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA)

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

Les + de la formation

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

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

Savoir faire et compétences



Le format de totale mutualisation au sein de la mention Nutrition et Sciences des Aliments dès la première année en tronc commun et à travers les 3 parcours en deuxième année permet aux étudiants de se former selon leurs besoins de compétences pour répondre au marché du travail de manière compétitive.

- 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 5 ECTS dans une autre formation à distance ou en présentiel)

Admission

Conditions d'accès

Public cible

L3 scientifiques, nutrition, alimentation, sport, sociologie,...

Niveau L3 métiers de la santé ou de l'agroalimentaire (médecine, pharmacie, ingénieur,...)

Capacité d'accueil

1ère année : 50 étudiants

2ème année :

- parcours SSA : 20 étudiants
- parcours NI : 10 étudiants
- parcours NCA : 20 étudiants

Pré-requis nécessaires

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

Poursuites d'études

- Industrie agroalimentaire
- Organisation internationales, ONG, ...



- Administration compétente (AFSSA, ..)
- Tous les secteurs de la chaîne alimentaire (restauration collective, grande distribution ...)
- Industries compléments alimentaires
- Milieu nutrition sportive
- Laboratoires de recherche

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Delphine Margout Jantac

☎ +33 4 11 75 95 94

✉ delphine.margout-jantac@umontpellier.fr

Contact administratif

Katia Aveli Valentino

☎ +33 4 11 75 93 28

✉ katia.avelli-valentino@umontpellier.fr

Etablissement(s) partenaire(s)

IRD

🔗 <http://www.ird.fr/>

CREPS - Montpellier

🔗 <http://www.creps-montpellier.org/>

Lieu(x)

📍 Montpellier - Faculté de Pharmacie



Programme

Organisation

1ère année commune

2ème année comprenant 3 parcours :

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

Nutrition Internationale (NI)

Semestre 1 Master 1 Nutrition sciences des aliments

UEs principales	15 crédits
Aliments et sécurité, notion de base	5 crédits
Entreprise agroalimentaire	5 crédits
Nutrition Générale	5 crédits
CHOIX 1	15 crédits
Biostatistiques avec R	5 crédits
Gestion de projets	5 crédits
Pharmacologie moléculaire et thérapeutique	5 crédits
Eau et aliments	5 crédits
Physicochimie de la formulation des produits de santé	5 crédits
Physicochimie de la formulation des produits de santé EC/CC	
Physicochimie de la formulation des produits de santé Ecrit	
Libre	5 crédits
Aliments à finalité spécifique	5 crédits
Aliments spécifiques CC	
Aliments spécifiques CT	
CHOIX Langues	5 crédits
Anglais semestre 1	5 crédits
Espagnol semestre 1	5 crédits
Italien semestre 1	5 crédits
Allemand semestre 1	5 crédits
Propriétés fonctionnelles des nutriments	3 crédits

Semestre 2 Master 1 Nutrition sciences des aliments



UEs Obligatoires S2	10 crédits	Matières premières et formulation de médicaments	3 crédits
Travail encadré de recherche (TER)	5 crédits	Libre	5 crédits
Oral TER		Sécurité alimentaire des populations	5 crédits
rapport TER		Bases de Dermo-pharmaceutiques	2 crédits
Anglais	5 crédits	Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits
CHOIX 2	20 crédits	Micronutriments CT	
Choix Stage Long	20 crédits	Micronutriments CC	
Stage long 462h	15 crédits		
Mémoire stage long			
Oral stage long			
Choix UE	5 crédits		
Matières premières et formulation de médicaments	3 crédits		
Libre	5 crédits		
Sécurité alimentaire des populations	5 crédits		
Bases de Dermo-pharmaceutiques	2 crédits		
Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits		
Micronutriments CT			
Micronutriments CC			
Choix Stage court	20 crédits		
CHOIX 4UE	10 crédits		
Matières premières et formulation de médicaments	3 crédits		
Libre	5 crédits		
Sécurité alimentaire des populations	5 crédits		
Bases de Dermo-pharmaceutiques	2 crédits		
Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits		
Micronutriments CT			
Micronutriments CC			
Stage court 308h	10 crédits		
Oral stage court			
Mémoire stage court			
Choix Analys Aliment	20 crédits		
Analyse d'un aliment, outils pour la recherche	15 crédits		
Choix UE	5 crédits		

Semestre 3 Master 2 Nutrition santé- Nutrition internationale	
CHOIX 1	15 crédits
Compléments alimentaires	5 crédits
Recherche & D développement (R&D)	5 crédits
Libre	5 crédits
Maîtrise de la sécurité des aliments	5 crédits
Food Project	5 crédits
Gestion de crise et Audit	5 crédits
Risque alimentaire	5 crédits
Risque alimentaire 2	1 crédits
Risque alimentaire 1	4 crédits
UEs obligatoires	15 crédits
Méthode d'enquête nutrition et alimentation au sud	5 crédits
Nutrition publique concept et enjeux	5 crédits
Nutrition publique: concept et enjeux CC	
Nutrition publique: concept et enjeux CT	
Voies alimentaires d'amélioration des situations nutrit°lle	5 crédits

Semestre 4 Master 2 Nutrition santé- Nutrition internationale	
--	--



Stage 6 mois
Stage Oral
Stage Mémoire

30 crédits

Semestre 2 Master 1 Nutrition sciences des
aliments

Nutrition et Compléments Alimentaires (NCA)

M1 Nutrition et Sciences des aliments

Semestre 1 Master 1 Nutrition sciences des aliments

UEs principales	15 crédits
Aliments et sécurité, notion de base	5 crédits
Entreprise agroalimentaire	5 crédits
Nutrition Générale	5 crédits
CHOIX 1	15 crédits
Biostatistiques avec R	5 crédits
Gestion de projets	5 crédits
Pharmacologie moléculaire et thérapeutique	5 crédits
Eau et aliments	5 crédits
Physicochimie de la formulation des produits de santé	5 crédits
Physicochimie de la formulation des produits de santé EC/CC	
Physicochimie de la formulation des produits de santé Ecrit	
Libre	5 crédits
Aliments à finalité spécifique	5 crédits
Aliments spécifiques CC	
Aliments spécifiques CT	
CHOIX Langues	5 crédits
Anglais semestre 1	5 crédits
Espagnol semestre 1	5 crédits
Italien semestre 1	5 crédits
Allemand semestre 1	5 crédits
Propriétés fonctionnelles des nutriments	3 crédits



UEs Obligatoires S2	10 crédits	Matières premières et formulation de médicaments	3 crédits
Travail encadré de recherche (TER)	5 crédits	Libre	5 crédits
Oral TER		Sécurité alimentaire des populations	5 crédits
rapport TER		Bases de Dermo-pharmaceutiques	2 crédits
Anglais	5 crédits	Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits
CHOIX 2	20 crédits	Micronutriments CT	
Choix Stage Long	20 crédits	Micronutriments CC	
Stage long 462h	15 crédits		
Mémoire stage long			
Oral stage long			
Choix UE	5 crédits		
Matières premières et formulation de médicaments	3 crédits		
Libre	5 crédits		
Sécurité alimentaire des populations	5 crédits		
Bases de Dermo-pharmaceutiques	2 crédits		
Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits		
Micronutriments CT			
Micronutriments CC			
Choix Stage court	20 crédits		
CHOIX 4UE	10 crédits		
Matières premières et formulation de médicaments	3 crédits		
Libre	5 crédits		
Sécurité alimentaire des populations	5 crédits		
Bases de Dermo-pharmaceutiques	2 crédits		
Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits		
Micronutriments CT			
Micronutriments CC			
Stage court 308h	10 crédits		
Oral stage court			
Mémoire stage court			
Choix Analys Aliment	20 crédits		
Analyse d'un aliment, outils pour la recherche	15 crédits		
Choix UE	5 crédits		

M2 Nutrition et Compléments Alimentaires

Semestre 3 Master 2 Nutrition santé - Complém. alimentaires



UEs principales	15 crédits
Compléments alimentaires	5 crédits
Recherche & D développement (R&D)	5 crédits
Food Project	5 crédits
CHOIX 1	15 crédits
Méthode d'enquête nutrition et alimentation au sud	5 crédits
Nutrition publique concept et enjeux	5 crédits
Nutrition publique: concept et enjeux CC	
Nutrition publique: concept et enjeux CT	
Stratégie de communication et marketing des produits santé	5 crédits
Stratégie de communication/ Marketing produits santé Oral	
Stratégie de communication/ Marketing produits santé Ecrit	
Libre	5 crédits
Statistiques appliquées à la biologie	5 crédits
Maîtrise de la sécurité des aliments	5 crédits
Gestion de crise et Audit	5 crédits
Voies alimentaires d'amélioration des situations nutrit ^o lle	5 crédits
Risque alimentaire	5 crédits
Risque alimentaire 2	1 crédits
Risque alimentaire 1	4 crédits

Semestre 4 Master 2 Nutrition santé - Complém. alimentaires

Stage 6 mois	30 crédits
Stage Oral	
Stage Mémoire	

Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA)

M1 Nutrition et Sciences des Aliments

Semestre 1 Master 1 Nutrition sciences des aliments

UEs principales	15 crédits
Aliments et sécurité, notion de base	5 crédits
Entreprise agroalimentaire	5 crédits
Nutrition Générale	5 crédits
CHOIX 1	15 crédits
Biostatistiques avec R	5 crédits
Gestion de projets	5 crédits
Pharmacologie moléculaire et thérapeutique	5 crédits
Eau et aliments	5 crédits
Physicochimie de la formulation des produits de santé	5 crédits
Physicochimie de la formulation des produits de santé EC/CC	
Physicochimie de la formulation des produits de santé Ecrit	
Libre	5 crédits
Aliments à finalité spécifique	5 crédits
Aliments spécifiques CC	
Aliments spécifiques CT	
CHOIX Langues	5 crédits
Anglais semestre 1	5 crédits
Espagnol semestre 1	5 crédits
Italien semestre 1	5 crédits
Allemand semestre 1	5 crédits
Propriétés fonctionnelles des nutriments	3 crédits

Semestre 2 Master 1 Nutrition sciences des aliments



UEs Obligatoires S2	10 crédits	Matières premières et formulation de médicaments	3 crédits
Travail encadré de recherche (TER)	5 crédits	Libre	5 crédits
Oral TER		Sécurité alimentaire des populations	5 crédits
rapport TER		Bases de Dermo-pharmaceutiques	2 crédits
Anglais	5 crédits	Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits
CHOIX 2	20 crédits	Micronutriments CT	
Choix Stage Long	20 crédits	Micronutriments CC	
Stage long 462h	15 crédits		
Mémoire stage long			
Oral stage long			
Choix UE	5 crédits		
Matières premières et formulation de médicaments	3 crédits		
Libre	5 crédits		
Sécurité alimentaire des populations	5 crédits		
Bases de Dermo-pharmaceutiques	2 crédits		
Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits		
Micronutriments CT			
Micronutriments CC			
Choix Stage court	20 crédits		
CHOIX 4UE	10 crédits		
Matières premières et formulation de médicaments	3 crédits		
Libre	5 crédits		
Sécurité alimentaire des populations	5 crédits		
Bases de Dermo-pharmaceutiques	2 crédits		
Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits		
Micronutriments CT			
Micronutriments CC			
Stage court 308h	10 crédits		
Oral stage court			
Mémoire stage court			
Choix Analys Aliment	20 crédits		
Analyse d'un aliment, outils pour la recherche	15 crédits		
Choix UE	5 crédits		

M2 Sécurité Sanitaire des Aliments

Semestre 3 Master 2 Nutrition santé-Sécurité sanitaire alime

CHOIX 1	15 crédits
Compléments alimentaires	5 crédits
Recherche & D développement (R&D)	5 crédits
Méthode d'enquête nutrition et alimentation au sud	5 crédits
Nutrition publique concept et enjeux	5 crédits
Nutrition publique: concept et enjeux CC	
Nutrition publique: concept et enjeux CT	
Libre	5 crédits
Food Project	5 crédits
Voies alimentaires d'amélioration des situations nutrit°lle	5 crédits
UEs principales	15 crédits
Maîtrise de la sécurité des aliments	5 crédits
Gestion de crise et Audit	5 crédits
Risque alimentaire	5 crédits
Risque alimentaire 2	1 crédits
Risque alimentaire 1	4 crédits



Semestre 4 Master 2 Nutrition santé-Sécurité sanitaire alime

Stage 6 mois

30 crédits

Stage Oral

Stage Mémoire