



# M1 Nutrition et Sciences des Aliments



Durée 1 an





## Présentation

Master 1 Nutrition et Sciences des Aliments

Cette première année commune transdisciplinaire en tronc commun couvre les domaines de la nutrition et des sciences des aliments. Cette transdisciplinarité assure des profils de métiers très diversifiés.

A l'issue de cette 1ère année l'étudiant choisira son parcours en Master 2 (SSA, NI, ou NCA).

## **Objectifs**

#### 1## ANNÉE COMMUNE

Notions de base dans les domaines concernés (nutrition, aliments, droit et entreprise), développer le potentiel personnel des étudiants, initier à la recherche...

# Organisation

## Stages, projets tutorés

**Stage court** (10 ECTS) ou **long** (15 ECTS) **facultatif** en laboratoire de recherche public ou privé

Projet Tutoré **Obligatoire** : Le **TER** (Travaux d'Étude et de Recherche) a pour objectif d'analyser un article scientifique et d'écrire un projet de recherche en lien avec cet article.

# Admission

#### Conditions d'accès

Les demandes de candidature se font sur internet :

Candidater

MASTER 1 : Vous êtes déjà étudiant de l'UM ou d'une autre université alors, vous pouvez candidater *via* la plateforme **'** « Mon Master » **'** https://www.monmaster.gouv.fr/

#### Public cible

L3 scientifiques, nutrition, alimentation, sociologie.

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

## Pré-requis nécessaires







Licence 3 maximum acquise pour la candidature en 1## année

# Et après

### Poursuites d'études

2# ANNÉE DE MASTER NSA: 3 PARCOURS

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

# Infos pratiques

### **Contacts**

#### Responsable pédagogique

**Delphine Margout Jantac** 

**J** +33 4 11 75 95 94

■ delphine.margout-jantac@umontpellier.fr

#### Contact administratif

Katia Avelli Valentino

**J** +33 4 11 75 93 28

■ katia.avelli-valentino@umontpellier.fr

# Lieu(x)

Montpellier - Faculté de Pharmacie







# Programme

#### (10 Stage court

#### ECTS)

- Stage long (15 ECTS)
- UE Libre (de 5 ECTS)
- \* prérequis pour Parcours NCA -M2
- \*\* prérequis pour Parcours NI -M2

# Organisation

#### Semestre 1

Enseignements obligatoires

- Aliment et sécurité, notions de base (5 ECTS)
- Nutrition générale (5 ECTS)
- L'entreprise agroalimentaire : fonctionnement et règlements (5 ECTS)

Enseignements au choix

- Gestion de projets (recherche, professionnel, personnel) (5 ECTS) - Aliments à finalité spécifique (5 ECTS)
- L'eau et l'aliment (5 ECTS)

-	UE	langue	(5
FOTO\			

ECTS)

- UE libre (5 ECTS)

#### Semestre 2

Enseignements obligatoires

- Anglais (5 ECTS)
- Construction d'un projet de recherche TER (5 ECTS)

Enseignements au choix

- Micronutriment et suppléments alimentaires (5 ECTS) \*
- Sécurité alimentaire des populations (5 ECTS) \*\*
- Analyse des aliments -Outils pour la recherche (15 ECTS)

### 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
UEs à Choix - Semestre 1	15 crédits
Gestion de projets	5 crédits
Eau et aliments	5 crédits
Libre	5 crédits
Biostatistiques avec R	5 crédits
Pharmacologie moléculaire et thérapeutique	5 crédits
Physicochimie de la formulation	5 crédits
des produits de santé	
Physicochimie de la	
formulation des produits de	
santé EC/CC	
Physicochimie de la	
formulation des produits de	
santé Ecrit	
Propriétés fonctionnelles des	3 crédits
nutriments	
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







# Semestre 2 Master 1 Nutrition sciences des aliments

LIFE Obligatoires CO	10 crédits	
UEs Obligatoires S2		
Travail encadré de recherche	5 crédits	
(TER) Oral TER		
rapport TER		
Anglais	5 crédits	
-		
UEs à choix - Semestre 2	20 crédits	
UE Stage Long + UE à choix	20 crédits	
Stage long 462h	15 crédits	
Mémoire stage long		
Oral stage long		
UEs à choix	5 crédits	
Libre	5 crédits	
Sécurité alimentaire des	5 crédits	
populations		
Micronutriments et	5 crédits	
suppléments alimentaires		
UE Stage Court + UEs à choix	20 crédits	
UEs à Choix	10 crédits	
Libre	5 crédits	
Sécurité alimentaire des	5 crédits	
populations		
Micronutriments et	5 crédits	
suppléments alimentaires	40 ( 11)	
Stage court 308h	10 crédits	
Oral stage court		
Mémoire stage court	00 (-1:1-	
UE Outils pour la Recherche,	20 crédits	
Analyse d'un Aliment + UEs à		
Choix	1E oródito	
UE Outils pour la Recherche, Analyse d'un Aliment	15 crédits	
UEs à choix	5 crédits	
Libre	5 crédits	
Sécurité alimentaire des	5 crédits	
populations	5 Credits	
Micronutriments et	5 crédits	
suppléments alimentaires	5 credits	
supplements allinentalies		

