



Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA)



ECTS
120 crédits

Durée
2 ans



Structure de
formation
Faculté de
pharmacie



Langue(s)
d'enseignement
Français

Parcours proposés

- › M1 Nutrition et Sciences des Aliments
- › M2 Sécurité Sanitaire des Aliments

Lieu(x)

📍 Montpellier - Faculté de Pharmacie

Présentation

Parcours Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA)

Former ou perfectionner des cadres compétents (responsables, administrateurs, conseillers, consultants...) dans la sécurité sanitaire des aliments.

Apprécier l'ensemble des activités de veille sanitaire, de surveillance et de vigilance et de les traduire en terme de gestion et de contrôle aux différents niveaux de la chaîne alimentaire.

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Delphine Margout Jantac

☎ +33 4 11 75 95 94

✉ delphine.margout-jantac@umontpellier.fr



Programme

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