

Master Nutrition et Sciences des Aliments parcours Sciences des Aliments (SA)

Faculté des Sciences et des Techniques - Université de Nantes



Le Master mention Nutrition et Sciences des Aliments vous propose six parcours de deuxième année répartis entre quatre établissements : les universités de Nantes et de Rennes 1 ; Oniris (Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes- Atlantique) et Agrocampus Ouest. Deux parcours sont organisés par la Faculté des Sciences et des Techniques de l'Université de Nantes : Nutrition Humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS) et Sciences des Aliments (SA).

Le parcours Sciences des Aliments (SA) dispense des enseignements sur les technologies innovantes de conservation et leur incidence sur la qualité des aliments ainsi que les principaux outils d'évaluation des qualités sensorielles, organoleptiques, fonctionnelles et hygiéniques des aliments. Vous étudierez également les caractéristiques physiques, chimiques et biochimiques à prendre en compte pour la formulation des aliments et la modélisation des process de leur fabrication ou de leur conservation.

Vos compétences spécifiques

Vous posséderez, en plus des compétences communes à la mention de Master Nutrition et Sciences des Aliments (maîtriser les savoirs disciplinaires en Nutrition et Science de l'Aliment pour le développement d'un aliment ; connaître les dernières avancées scientifiques sur les procédés d'élaboration des aliments ; connaître la réglementation en vigueur, des normes sanitaires et de l'éthique scientifique ; etc.), des compétences propres au parcours SA :

- vous maîtriserez les techniques générales utilisées dans un environnement d'études sur les aliments pour pouvoir anticiper l'impact de ces techniques sur la structure et les propriétés organoleptiques ;
- vous connaîtrez la réglementation sur la gestion de la sécurité des aliments et mettrez en œuvre les procédures qualité ;
- vous connaîtrez les méthodologies pour l'analyse de risque alimentaire (évaluation du risque, gestion, contrôle, traçabilité, élaboration des dossiers de certification et d'accréditation) ;
- vous identifierez, quantifierez, hiérarchiserez, analyserez, évaluerez un risque (sanitaire et/ou nutritionnels) de l'aliment ;
- vous valoriserez la qualité organoleptique des produits alimentaires en utilisant les outils de communication.

Votre programme de formation

Vous suivrez environ 710 heures de cours : Cours Magistraux, Travaux Pratiques et Dirigés. Vous aurez également, en plus, 10% d'enseignement ou activités à distance. En première année, vous suivrez les enseignements du M1 Nutrition et Sciences des Aliments, qui vous permettra d'acquérir un socle de connaissances disciplinaires de base, puis en M2 vous étudierez au sein du parcours Sciences des Aliments (SA). Au terme de ce parcours de master, vous aurez acquis 120 ECTS (30 ECTS par semestre).

1^{er} semestre à Rennes - 300^h

- Besoins en nutriment et métabolisme
- Sciences technologiques des aliments
- Analyses physicochimiques
- Connaissance de l'entreprise
- Qualité et droit de l'alimentation
- Initiation au management de projet en marketing
- Statistiques niveau 1
- Anglais
- Sécurité des aliments

2^{ème} semestre à Rennes - 200^h

- Ingrédients et fonctionnalités
- Nutrition en situations physiologiques particulières
- Transformation des produits alimentaires
- Stratégie d'entreprise et d'innovation
- Statistiques appliquées à l'analyse sensorielle
- Stage TER (8 semaines au minimum)

www.univ-nantes.fr/master-nutrition-sciences-aliments



UNIVERSITÉ DE NANTES

UNIVERSITE
BRETAGNE
LOIRE

3^e semestre à Nantes - 240^h

- Sciences des aliments
- Méthodologies en Nutrition et sciences des aliments
- Etude bibliographique du stage en recherche en Sciences des Aliments
- Modélisation statistiques
- Sécurité des aliments et Nutrition préventive
- Management à Visée Innovante et Entrepreneuriale
- Anglais pour la communication scientifique

4^e semestre

- Stage en laboratoire ou en entreprise

Localisation des enseignements :

Le Master mention Nutrition et Sciences des Aliments propose six parcours de M2 dont les enseignements ont lieu soit à Nantes, soit à Rennes.

Si vous optez pour le parcours de M2 Sciences des Aliments : vos enseignements de M1 se dérouleront à Rennes et vos enseignements de M2 se dérouleront à Nantes.

Vos débouchés spécifiques après le parcours SA

A l'issue de votre formation vous pourrez viser des postes de cadre en entreprise, au sein de services de Recherche & Développement, ou dans un laboratoire pour gérer ou accompagner des projets de développement d'aliments sur le plan de leur qualité organoleptique, structurelle et sanitaire : chef de projet, responsable d'étude, responsable développement, ingénieur technique, responsable produit ou marketing...

Vous pourrez également privilégier de poursuivre vos études en thèse de Doctorat pour entamer une carrière de chercheur ou d'enseignant-chercheur.



Vos modalités d'accès

Accès sélectif, sur étude de dossier.

Profil conseillé : Licence Sciences de la Vie.

Dossier de candidature : CV détaillant les expériences professionnelles (stages,...) ; lettre de motivation dactylographiée ; relevés de notes de l'enseignement supérieur (L1 à L3). Entretien.

En savoir plus sur toutes les modalités d'accès et les procédures de candidature en Master : www.univ-nantes.fr/candidature-master

Votre contact

Marie de LAMBALLERIE

Responsable du parcours SA

marie.de-lamballerie@oniris-nantes.fr

Khadija OUGUERRAM

Responsable du Master NSA

khadija.ouguerram@univ-nantes.fr



Consultez le programme détaillé : www.univ-nantes.fr/master-nutrition-sciences-aliments

(ECTS, vol. horaires, types de cours, modalités de contrôle des connaissances...)



UNIVERSITÉ DE NANTES