



Deuxième Année
Master Nutrition, Science des aliments,
Parcours Qualité et sécurité alimentaires

Libellé	ECTS	Heures
Semestre 1		
UE 1 - UE Approfondi	6	
Risk management	2	20
La fonction d'encadrement, sa maîtrise et gestion des conflits	3	30
Système de management intégré	1	10
Formation de formateurs - C2I Santé - Projet professionnel et personnel - forum des compétences et métiers	0	17
Facultatif		
Langue appliquée : Anglais pour TOEIC	0	20
UE 2 - UE spécifique *	24	
Gestion durable en agroalimentaire	3	20
Risques sanitaires d'origine biologique et physico-chimiques	3	30
Risques liés aux habitudes alimentaires	2	20
Analyses et contrôles microbiologiques en IAA	3	20
Matériaux en contact avec les aliments et allergènes - Professional english	3	50
Recherche clinique et sciences des aliments (aliment santé)	3	22
Analyse critique des pratiques en agroalimentaire	3	20
Audit première, seconde, tierce partie	2	20
Audit, conseil, diagnostic	2	20
UE 3 - UE recherche *	24	
Initiation à la recherche et application au domaine	3	20
Communication scientifique orale	2	7
Méthodes statistiques appliquées à la recherche / Epidémiologie	3	40
Développement des compétences transversales	3	20
Communication scientifique écrite et montage de dossiers	2	12
Séminaire Recherche	2	20
3 modules de l'UE 2 à 3ECTS à choisir	9	
Facultatif		
Langue appliquée : Allemand	0	40
Langue appliquée : Espagnol	0	40
Langue appliquée : Chinois	0	40

Semestre 2

UE 1 - UE spécifique	5	
Droit et économie du secteur agroliminaire	2	20
Mise en application de la démarche qualité en IAA	3	25
Formation à la recherche	0	20
UE 2 - UEP stage	10	
Stage, contrat de professionnalisation, CDD, CDI	10	700
UE 3 - UE mémoire	15	
Méthodologie d'élaboration du mémoire et initiation à la recherche	0	4
Rédaction et soutenance d'un mémoire de fin d'études (problème)	15	
UE 3 - UE libre	4	
Facultatif		
Engagement civique	2	
Activités physiques et/ou sportives [SCAPS]	1	20
Activités culturelles	1	