

Master 2ème année Mention Nutrition et sciences des aliments - Parcours NUTRITION-SANTÉ (NS)

REFERENCE : 08WD584L

Apprentissage CFA UB (secteur public)

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2023/2024

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>UFR Sciences Vie, Terre et Environnement (SVTE)</p> <p>Responsable pédagogique Michel NARCE Professeur michel.narce@u-bourgogne.fr</p> <p>Co-responsable pédagogique Jérôme BELLENGER jerome.bellenger@u-bourgogne.fr</p>	<p>Chargée de gestion de formation Hélène PRETET / Tél : 03.80.39.51.98</p> <p>Chargée d'ingénierie de formation Judith TOURNOIS / Tél :</p> <p>Adresse de contact formation.continue-svte@u-bourgogne.fr</p>

OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme a les compétences suivantes :

- Identifier les besoins alimentaires et leur couverture chez l'homme sain ;
- Connaître les interactions nutriments/pathologies ;
- Connaître les technologies innovantes liées au développement de nouveaux aliments en relation avec la santé humaine et animale ;
- Maîtriser les techniques et savoir-faire adaptés à la conception de nouveaux produits alimentaires ;
- Etre capable de méthode et de rigueur dans ses activités liées à la conception de nouveaux produits alimentaires ;
- Etre informé de la réglementation en vigueur et de l'éthique concernant les pratiques des entreprises de la Nutrition et de la Santé ;
- Assurer une veille réglementaire sur les pratiques et activités liées à la nutrition et la santé ;
- Connaître et utiliser les techniques de conduite de projets ;
- Maîtriser les méthodes de résolution de problèmes ;
- Etre sensibilisé à l'impact de la Nutrition en Santé publique et informé des programmes qui la concernent ;
- Connaître et savoir utiliser les dispositifs d'Assurance Qualité, des outils récents de gestion de la Qualité et de gestion des Risques. En assurer la veille ;
- Etre capable d'élaborer des tests sensoriels, pratiquer des séances de dégustation, définir le profil sensoriel d'un produit, réaliser des études consommateurs ;
- Maîtriser les techniques managériales et transverses (communication, management, conduite de réunions, coordination de programmes d'intervention, d'enquêtes nutritionnelles etc.) ;
- Etre capable de lire et s'exprimer en anglais (anglais scientifique et économique).

PUBLIC



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

PRE-REQUIS

Avoir validé le M1 Biologie Santé, ou être titulaires d'un M1 ou d'un diplôme de 2ème cycle niveau IUP ou Ecole d'Ingénieur dans un domaine compatible.

Accueil d'étudiants en Médecine, Pharmacie, Ecoles vétérinaires, ayant validé 4 années d'études. Par validation d'acquis de l'expérience

Par équivalence de diplôme

FORMATEURS

Les formateurs sont des enseignants et enseignants chercheurs de l'université, de l'UFR SVTE et des intervenants professionnels experts dans les domaines de la formation.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Les formateurs sont des enseignants et enseignants chercheurs de l'université, de l'UFR SVTE et des intervenants professionnels experts dans les domaines de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Travaux dirigés, travaux pratiques, colloque, échanges d'expériences, tutorat

MOYENS TECHNIQUES

Salles banalisées, salles de travaux pratiques dotées d'équipements scientifiques pédagogiques.

Ordinateurs et logiciels

Centre de documentation

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Téléchargement du dossier de candidature sur le site de l'UFR SVTE en mai; Dates limites de dépôt des candidatures à l'UFR SVTE : juin

Sélection pédagogique (examen des candidatures par la commission pédagogique) (voir <http://master-nutrition-sante.u-bourgogne.fr/>) : juillet. Informer dès que possible le SEFCA et le responsable pédagogique du diplôme du projet d'intégrer la formation en formation continue.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Contrôle continu et évaluation de fin d'étude

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de la formation :

Maîtrise des concepts fondamentaux scientifiques et techniques dans les secteurs concernés par les différentes spécialités de M2 : maîtrise des connaissances au niveau moléculaire, cellulaire du fonctionnement du vivant, dans les domaines de la biologie tournés vers la Santé ou le Végétal, et dans les domaines agroalimentaires et de l'innovation en biotechnologies. Capacité d'appliquer les connaissances et techniques des différentes sous disciplines à un problème ou une question biologique. Expérimentation. Capacité d'analyser et développer des protocoles. Connaissance des règles essentielles en matière d'hygiène et de sécurité par rapport aux risques chimique, biologique et radioactif dans les laboratoires de biologie. Communiquer, à l'aide de supports adaptés et commenter pour un public, averti ou non, en français et en anglais. Acquisition d'une spécialisation scientifique et méthodologique permettant de maîtriser les concepts et les outils nécessaires à l'exploitation des développements récents dans les domaines couverts par les différentes spécialités.

Le diplômé, cadre dans le domaine de la Nutrition et la Santé, est expert dans la conception, le développement et

le marketing de produits alimentaires et de santé (produits finis de grande consommation et compléments alimentaires) conciliant goût et santé pour les industries agro-alimentaires et pharmaceutiques. Ce professionnel sensibilise également et forme les personnels à la nutrition. Il est compétent pour le montage et la gestion de projets R&D innovants, avec une bonne connaissance des interactions.

Entreprises-Chercheurs et une maîtrise des aspects réglementaires. Il conseille et apporte un appui technique aux services, aux clients; il peut participer à la conception de nouveaux produits ou de leur élaboration, industrialisation. Il est familiarisé avec la veille scientifique et technologique (brevets). Il est capable d'adapter ses compétences scientifiques en marketing et communication pour intégrer des organismes institutionnels, des services de santé publique, de la restauration collective, de conseil et d'études.

Enfin, il coordonne l'activité d'une équipe ou dirige une structure.

Débouchés du diplôme :

- Entreprises industrielles :
- Industries de Santé : industries du complément alimentaire, industries des autres produits de santé (principes actifs, ingrédients), des produits biologiques et biotechnologiques ;
- Industries Agro-Alimentaires.
- Entreprises publiques/établissements publics
- Structures institutionnelles : Régions, Départements, Municipalités (CODES....) ;
- Secteur Hospitalier et périphérique (gériatrie, soins palliatifs.....)
- Cabinets de Conseil, bureau d'études et ingénierie, sociétés de services

Types d'emplois accessibles :

- Postes de Responsable R&D, Directeur Qualité, Coordonnateur de projets méthodes en industrie, Consultant, Chef de projet, Auditeur, Chargé de mission, etc.
- Dans les domaines suivants : Recherche & Développement, Production, Qualifications et Validations, Achat de produits Affaires Réglementaires, Audit, Conseil, Missions d'intervention nutritionnelle, Education nutritionnelle, Enquêtes, Essais cliniques, etc...

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://master-nutrition-sante.u-bourgogne.fr/index.htm>

<http://ufr-svte.u-bourgogne.fr/formation/master.html>

<http://sefca.u-bourgogne.fr/>

https://www.alternance.emploi.gouv.fr/portail_alternance/

Plus d'infos sur <http://sefca.u-bourgogne.fr>



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr