



M1 Nutrition et Sciences des aliments



Durée
1 an



Structure de
formation
Faculté de
pharmacie



Langue(s)
d'enseignement
Français

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 1^{ère} année l'étudiant choisira son parcours en Master 2 (SSA, NI, ou NCA).

Objectifs

Donner des notions de base dans les domaines concernés (nutrition, règlements, risques, fonctionnement de l'entreprise...). Développer le potentiel personnel des étudiants. Initier à la recherche


Organisation

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, sport, sociologie,...

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

Pré-requis nécessaires

Licence 3 acquis pour la candidature en 1^{ère} année

Infos pratiques



Contacts

Responsable pédagogique

Nathalie Chazal

✉ nathalie.chazal@umontpellier.fr

Responsable pédagogique

Delphine Margout Jantac

☎ +33 4 11 75 95 94

✉ delphine.margout-jantac@umontpellier.fr

Contact administratif

Katia Avelli Valentino

☎ +33 4 11 75 93 28

✉ katia.avelli-valentino@umontpellier.fr

Lieu(x)

📍 Montpellier - Faculté de Pharmacie



Programme

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		