



M1 Nutrition et Sciences des Aliments



Durée
1 an



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

1^{ère} ANNÉE COMMUNE

Notions de base dans les domaines concernés (**nutrition, aliments, droit et entreprise**), développer le potentiel personnel des étudiants, initier à la recherche...

Organisation

Stages, projets tutorés

Stage court (10 ECTS) ou **long** (15 ECTS) **facultatif** en laboratoire de recherche public ou privé



Projet Tutoré **Obligatoire** : Le **TER** (Travaux d'Étude et de Recherche) a pour objectif d'analyser un article scientifique et d'écrire un projet de recherche en lien avec cet article.

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, sociologie.

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

Pré-requis nécessaires



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

Et après

Poursuites d'études

2^{ème} ANNÉE DE MASTER NSA : 3 PARCOURS

- Sécurité sanitaire des aliments (**SSA**)
- Nutrition internationale (**NI**)
- Nutrition et compléments alimentaires (**NCA**)

Infos pratiques

Contacts

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

Organisation

Semestre 1

Enseignements obligatoires

- Aliment et sécurité, notions de base (5 ECTS)
- Nutrition générale (5 ECTS)
- L'entreprise agroalimentaire : fonctionnement et règlements (5 ECTS)

Enseignements au choix

- Gestion de projets (recherche, professionnel, personnel) (5 ECTS)
- Aliments à finalité spécifique (5 ECTS)
- L'eau et l'aliment (5 ECTS)
- UE langue (5 ECTS)
- UE libre (5 ECTS)

Semestre 2

Enseignements obligatoires

- Anglais (5 ECTS)
- Construction d'un projet de recherche TER (5 ECTS)

Enseignements au choix

- Micronutriment et suppléments alimentaires (5 ECTS) *
- Sécurité alimentaire des populations (5 ECTS) **
- Analyse des aliments -Outils pour la recherche (15 ECTS)

- Stage court (10 ECTS)

- Stage long (15 ECTS)

- UE Libre (de 5 ECTS)

* *prérequis pour Parcours NCA –M2*

** *prérequis pour Parcours NI –M2*

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
UEs à Choix - Semestre 1	15 crédits
Gestion de projets	5 crédits
Eau et aliments	5 crédits
Libre	5 crédits
Biostatistiques avec R	5 crédits
Pharmacologie moléculaire et thérapeutique	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	
Propriétés fonctionnelles des nutriments	3 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



Semestre 2 Master 1 Nutrition sciences des aliments

UEs Obligatoires S2	10 crédits
Travail encadré de recherche (TER)	5 crédits
Oral TER	
rapport TER	
Anglais	5 crédits
UEs à choix - Semestre 2	20 crédits
UE Stage Long + UE à choix	20 crédits
Stage long 462h	15 crédits
Mémoire stage long	
Oral stage long	
UEs à choix	5 crédits
Libre	5 crédits
Sécurité alimentaire des populations	5 crédits
Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits
UE Stage Court + UEs à choix	20 crédits
UEs à Choix	10 crédits
Libre	5 crédits
Sécurité alimentaire des populations	5 crédits
Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits
Stage court 308h	10 crédits
Oral stage court	
Mémoire stage court	
UE Outils pour la Recherche, Analyse d'un Aliment + UEs à Choix	20 crédits
UE Outils pour la Recherche, Analyse d'un Aliment	15 crédits
UEs à choix	5 crédits
Libre	5 crédits
Sécurité alimentaire des populations	5 crédits
Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits