



Nutrition Internationale (NI)



ECTS
120 crédits

Durée
2 ans



Structure de
formation
Faculté de
pharmacie



Langue(s)
d'enseignement
Français

Présentation

Organisation

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique
Yves Kameli

Responsable pédagogique
Delphine Margout Jantac

+33 4 11 75 95 94

delphine.margout-jantac@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
Travail encadré de recherche (TER)	5 crédits
Oral TER	
rapport TER	
Anglais	5 crédits
CHOIX 2	20 crédits
Choix Stage Long	20 crédits
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

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	

Semestre 3 Master 2 Nutrition santé- Nutrition internationale

CHOIX 1	15 crédits
Compléments alimentaires	5 crédits
Recherche & D développement (R&D)	5 crédits
Libre	5 crédits
Maîtrise de la sécurité des aliments	5 crédits
Food Project	5 crédits
Gestion de crise et Audit	5 crédits
Risque alimentaire	5 crédits
Risque alimentaire 2	1 crédits
Risque alimentaire 1	4 crédits
UEs obligatoires	15 crédits
Méthode d'enquête nutrition et alimentation au sud	5 crédits
Nutrition publique concept et enjeux	5 crédits
Nutrition publique: concept et enjeux CC	
Nutrition publique: concept et enjeux CT	
Voies alimentaires d'amélioration des situations nutrit°lle	5 crédits

Semestre 4 Master 2 Nutrition santé- Nutrition internationale



Stage 6 mois

30 crédits

Stage Oral

Stage Mémoire