

Master

ENVIRONNEMENT, TERRE, ALIMENTS, SCIENCES BIOLOGIQUES

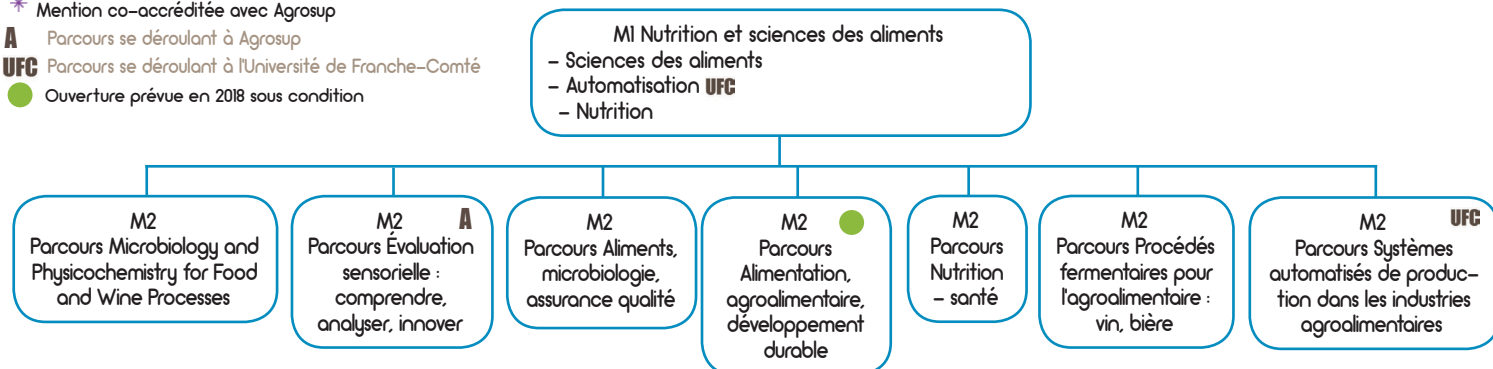
mention Nutrition et sciences des aliments*

* Mention co-accréditée avec Agrosup

A Parcours se déroulant à Agrosup

UFC Parcours se déroulant à l'Université de Franche-Comté

● Ouverture prévue en 2018 sous condition



Pour accéder aux fiches filières, cliquez sur les intitulés des diplômes ci-dessus.

Certification

Master, diplôme national inscrit RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)

Rémunération

1500 € à 2120 € net mensuel

Source : Ministère de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, enquête d'insertion professionnelle à 18 et 30 mois des diplômés de master 2013.

Taux d'insertion

85%

Contenus de la mention

- Couverture des besoins alimentaires
- Physiologie de la nutrition
- Toxicologie alimentaire
- Métabolisme, endocrinologie et nutrition
- Perception et éveil sensoriel
- Physico-chimie et procédés alimentaires
- Microbiologie
- Microbiote intestinal et alimentation
- Analyse des systèmes de production
- Mécanique, automatique, thermodynamique
- Génie industriel alimentaire
- Hygiène
- Conduite de projet
- Méthodologie et outils
- Bases d'économie et gestion en industrie agro-alimentaire
- Anglais
- Stage

Contacts

Responsable de la mention

- jean.guzzo@u-bourgogne.fr

Responsables du master I

- pierre.lepaquette@u-bourgogne.fr
- ludovic.le-corre@u-bourgogne.fr
- laurent.demizieux@u-bourgogne.fr

Responsable de la scolarité

- nathalie.thomas@u-bourgogne.fr

Compétences acquises

- Maîtriser les techniques et savoir-faire adaptés à la conception de nouveaux produits alimentaires
- Être capable de méthode et de rigueur
- Mettre en oeuvre une démarche expérimentale
- Maîtriser les techniques managériales et transverses
- Analyser et synthétiser des problématiques complexes
- Mobiliser des savoirs de différents champs disciplinaires
- Effectuer une veille méthodologique et technologique
- Contribuer à la conception, au développement et au marketing de produits alimentaires
- Savoir gérer un projet
- Mobiliser et appliquer les connaissances acquises
- Savoir concevoir une étude sensorielle
- Gérer des matériels vinicoles et brassicoles
- Mettre en place un programme de recherche et d'innovation
- Connaître les méthodes de contrôle, mettre en place la démarche d'assurance qualité
- Identifier les besoins alimentaires et leur couverture chez l'homme sain
- Connaître les interactions nutriments/pathologies
- Conduire de façon opérationnelle une unité de production

Débouchés

- Chef.fe de projet R&D en industrie
- Ingénieur.e de recherche produits en industrie
- Chargé.e de mission, formateur.trice, chargé.e de communication en développement durable
- Responsable en charge d'une démarche Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), auditeur.trice RSE
- Chargé.e de certification
- Responsable qualité, responsable QHSE
- Responsable de laboratoire d'analyses ou sensoriel
- Responsable logistique, de production, maintenance ou amélioration continue
- Ingénieur.e méthodes ou analyse de la performance
- Technico-commercial.e

<http://ub-link.u-bourgogne.fr>