

# MASTER 2 Mention Nutrition et Sciences des Aliments, Parcours Aliments Microbiologie Assurance Qualité (AMAQ)

REFERENCE : 08AD582K

**Contrat de Professionnalisation**

## PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2022-2023

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p><b>Responsable pédagogique</b>  <a href="mailto:Aurelie.Rieu-Guigon@u-bourgogne.fr">Aurelie.Rieu-Guigon@u-bourgogne.fr</a>            Université de Bourgogne (UFR SVTE)</p>	<p><b>Assistante de formation</b>            Hélène PRETET / Tél : 03.80.39.51.98  <b>Ingénieure de formation</b>            Judith TOURNOIS / Tél : 03.80.39.39.09  <a href="mailto:Formation.continue-svte@u-bourgogne.fr">Formation.continue-svte@u-bourgogne.fr</a></p>
<b>UE1 – Management de la qualité</b> Management de la qualité	<b>44h</b>
<b>UE2 – Responsabilité Sociétale des Entreprises</b> Responsabilité Sociétale des Entreprises	<b>40h</b>
<b>UE3 – Sécurité microbiologique des aliments</b> Sécurité microbiologique des aliments	<b>50h</b>
<b>UE4 – Méthodes de contrôle qualité</b> Méthodes de contrôle qualité	<b>50h</b>
<b>UE 5 – Qualité des matières premières et des aliments</b> Qualité des matières premières et des aliments Mémoire bibliographique Conduite de projet et suivi méthodologique	<b>149h</b> 46h 20h 83
<b>UE6 – Stage</b> Conduite de projet et suivi méthodologique	<b>80</b> 80
<b>UE7 – Options facultatives</b> LV2 Stage supplémentaire facultatif	
<b>Volume horaire total</b>	<b>413h</b>

Plus de détails sur le contenu pédagogique de la formation à l'adresse suivante :

<https://www.u-bourgogne.fr/formation/master/>