

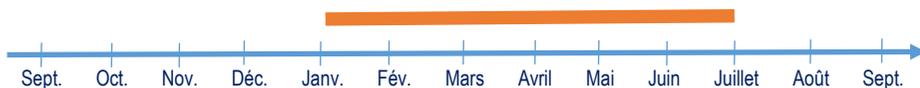


Master 2 Science de l'Aliment et Nutrition Humaine



Diplôme délivré par l'Université de Nantes en partenariat avec Oniris

Périodes de stage



Stage de recherche de 6 mois dans un laboratoire du secteur public (INSERM, CNRS, INRA, IFREMER, Universités, Oniris) ou du secteur industriel régional

Objectifs

- ✓ Fournir aux étudiants les outils et connaissances leur permettant de comprendre les mécanismes mis en jeu lors de l'élaboration des aliments
- ✓ Former des professionnels de la recherche dans les domaines de l'assurance de l'innocuité (chimique et microbiologique) de l'aliment
- ✓ Former les étudiants dans la connaissance des mécanismes impliqués dans la prise en charge des nutriments par les organismes et des besoins nutritionnels adaptés
- ✓ Assurer un enseignement qui fait appel aux professionnels pour présenter des études de cas, au travail en groupe pour apprendre la démarche à suivre dans ce type d'activité et aux travaux d'études personnels.

Débouchés

- ✓ Cadre dans l'industrie en charge de la formulation et conservation des aliments
- ✓ Responsable de la qualité et de la sécurité alimentaire
- ✓ Responsable d'études et de développement d'un aliment santé
- ✓ Conseiller en nutrition



« Les enseignements dispensés au cours du Master SANH sont diversifiés et de bonne qualité. Ils m'ont permis d'accroître mes connaissances théoriques en nutrition et notamment en recherche fondamentale. Ayant choisi l'option Développement de l'Aliment Santé, j'ai également pu bénéficier d'enseignements relatifs à la mise sur le marché de nouveaux produits de nutrition (réglementation...). Ceci m'a notamment permis de bien appréhender mon stage de fin d'études que j'ai réalisé dans un cabinet de conseils scientifiques et réglementaires en nutrition. »

Adèle (diplômée 2016)

Contenus

- ✓ Sciences de l'aliment
- ✓ Nutrition humaine – Développement de l'aliment santé
- ✓ Méthodologies en sciences des aliments et Nutrition humaine
- ✓ Sécurité des aliments et nutrition préventive
- ✓ Assurance qualité et management
- ✓ Biostatistique

Compétences

- ✓ Elaborer une démarche expérimentale scientifique argumentée
- ✓ Communiquer en anglais aussi bien à l'écrit qu'à l'oral; maîtriser le vocabulaire technique
- ✓ Maîtriser l'élaboration d'aliments: droit de l'agro-alimentaire, génie des procédés, génie des matériaux, physicochimie, microbiologie
- ✓ Maîtriser les Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL)
- ✓ Respecter les réglementations, les normes sanitaires et l'éthique scientifique
- ✓ Rédiger des rapports de synthèse et présenter les résultats

En savoir plus

Type : formation initiale, formation continue

Responsable de la formation : Khadija Ouguerram

@ : khadija.ouguerram@univ-nantes.fr

☎ : 02.51.12.52.44 (Scolarité)

🖥 : [site web de la formation](#)

Mise à jour : 01/06/2017

Food for Tomorrow |  Aliment
Recherche, Formation & Innovation en PAYS de la LOIRE



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL