

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28876**

### Intitulé

MASTER : MASTER Sciences, Technologies, Santé Mention Nutrition et sciences des aliments

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université Lille 1 Sciences et Technologies	Président de l'université de Lille I - Recteur de l'académie

### Niveau et/ou domaine d'activité

**I (Nomenclature de 1969)**

**7 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

200 Technologies industrielles fondamentales, 220 Spécialités pluritechnologiques des transformations, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

- Application des démarches qualité-produits en s'appuyant sur de bonnes pratiques de fabrication (ICH, FDA, méthode HACCP)
- Evaluation des impacts des notions d'hygiène sur la qualité des produits et intervention dans la conception de locaux en industrie agroalimentaire.
- Réalisation d'un décodage méthodique de la norme pour une mise en œuvre efficace du référentiel, traçabilité
- Participation aux audits qualité système / produits ; constitution du rapport d'audit
- Etude marketing et organisation logistique de la grande distribution
- Mise en place et exploitation des protocoles et outils de production ou de transformation des produits alimentaires
- Application des essais et tests en laboratoires en utilisant les techniques d'analyse des biomolécules (PCR, ELISA, électrophorèse 2D, CLHP, CPG, CPG/SM, électrophorèse capillaire, purification des protéines...) ainsi que les techniques d'analyse à la biochimie alimentaire.
- Amélioration ou conception et développement de nouveaux produits depuis la pré-étude jusqu'à la phase finale ; rédaction de compte rendu et documents de synthèse
- Réponses aux appels à projet en lien avec l'innovation, le développement des produits naturels à base de plantes et la protection de l'environnement
- Participation à des groupes de travail et restitutions de travaux auprès des acteurs régionaux, nationaux et internationaux sur des thématiques en lien avec les plantes et l'environnement.

#### **Compétences disciplinaires :**

- Connaître les structures moléculaires formant la base de notre alimentation ; les modifications qu'elles peuvent subir au cours des processus agroalimentaires ainsi que les relations structure /propriétés fonctionnelles
- Participer /piloter un projet de recherche et développement, en exploitant les techniques utilisées dans le domaine agroalimentaire ainsi que tous les outils numériques pour une bonne collaboration en interne et en externe
- Concevoir des protocoles adaptés pour l'extraction, la purification et la caractérisation chimique de molécules naturelles et contrôler leur application
- Mettre en place des méthodes de valorisation des substances naturelles à l'échelle des grandes filières (agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques...) ; contrôler leur application et leur validation
- Maîtriser les processus d'Assurance Qualité et appliquer un Système Qualité en Industrie Agroalimentaire.
- Synthétiser l'ensemble des éléments pertinents à un plan marketing
- **Mettre en pratique des démarches d'élaboration de produits nouveaux pour répondre à des problématiques en lien avec la santé humaine**
- Recueillir et analyser des informations scientifiques en Français et en Anglais, en lien avec le marché du produit ; et avec son environnement socio-économique et culturel, et restituer les résultats à l'oral
- Auditer/ certifier / rédiger le rapport d'audit, des supports de communication ; des cahiers des charges ; des rapports ...
- Maîtriser le logiciel R pour des études statistiques

#### **Compétences préprofessionnelles :**

- Se situer dans un environnement socio-professionnel et interculturel, national et international, pour s'adapter et prendre des initiatives
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours

possibles pour y accéder.

- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique

#### **Compétences transversales :**

- Conduire une analyse réflexive et distanciée prenant en compte les enjeux, les problématiques et la complexité d'une demande ou d'une situation afin de proposer des solutions adaptées et/ou innovantes
- Conduire un projet (conception, pilotage, coordination d'équipe, mise en œuvre et gestion, évaluation, diffusion) pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Actualiser ses connaissances par une veille dans son domaine, en relation avec l'état de la recherche et l'évolution de la réglementation
- Evaluer et s'autoévaluer dans une démarche qualité
- S'adapter à différents contextes socio-professionnels et interculturels, nationaux et internationaux
- Rédiger des cahiers des charges, des rapports, des synthèses et des bilans,
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère, et dans un registre adapté à un public de spécialistes ou de non-spécialistes
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information de manière adaptée ainsi que pour collaborer en interne et en externe

#### **Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat**

- C-10 : Industrie agroalimentaire
- C-21 : Industrie pharmaceutique
- M-71 : Activité de contrôle et analyse technique
- M-72 : R/D Scientifique
  
- Responsable recherche et développement des produits nouveaux
- Responsable de laboratoire d'analyse
- Responsable logistique, production et maintenance
- Responsable assurance qualité
- Responsable environnement
- Responsable d'achat
- Chargé d'étude marketing
- Chargé d'étude dans les organismes institutionnels
- Auditeurs
- Technico-commercial
- Consultant / conseil

#### **Codes des fiches ROME les plus proches :**

**H1206** : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

**H1501** : Direction de laboratoire d'analyse industrielle

**H1502** : Management et ingénierie qualité industrielle

**H2502** : Management et ingénierie de production

**M1705** : Marketing

#### **Modalités d'accès à cette certification**

##### **Descriptif des composants de la certification :**

Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances et compétences constitutives du diplôme. Celles-ci sont appréciées soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Chaque bloc d'enseignement a une valeur définie en crédits européens (ECTS). Le nombre de crédits par unité d'enseignement est défini sur la base de la charge totale de travail requise et tient donc compte de l'ensemble de l'activité exigée : volume et nature des enseignements dispensés, travail personnel requis, des stages, mémoires, projets et autres activités. Pour l'obtention du diplôme de master, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 120 ECTS au-delà du grade de licence.

##### **Validité des composants acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA  
CERTIFICATION

OUINON

COMPOSITION DES JURYS

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation</li> <li>- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.</li> <li>- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements</li> </ul>
En contrat d'apprentissage	X	<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation</li> <li>- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.</li> <li>- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements</li> </ul>
Après un parcours de formation continue	X	<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation</li> <li>- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.</li> <li>- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements</li> </ul>
En contrat de professionnalisation	X	<p>OUI</p> <p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation</li> <li>- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.</li> <li>- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements</li> </ul>
Par candidature individuelle	X	<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation</li> <li>- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.</li> <li>- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements</li> </ul>
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation</li> <li>- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.</li> <li>- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements</li> </ul>

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X

**Base légale****Référence du décret général :**

Arrêté du 17 juin 2015 accréditant l'Université de Lille1 Sciences et Technologies en vue de la délivrance de diplômes nationaux

**Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 25 avril 2002 relatif au diplôme national de master, publié au J.O du 27 avril 2002

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

- V.A.E : Code de l'éducation : article L613-3 et L613-4 modifié par la loi n°2015-366 du 31 mars 2015

**Références autres :**

Arrêté du 22 janvier 2014 fixant les modalités d'accréditation d'établissements d'enseignement supérieur

- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master

- Arrêté du 25 avril 2002 relatif au diplôme national de master, publié au J.O du 27 avril 2002

- Arrêté du 4 février 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de master

**Pour plus d'informations****Statistiques :**

<http://www.ofip.univ-lille1.fr>

<http://www.ofip.univ-lille1.fr>

**Autres sources d'information :**

Pour l'information détaillée de la formation :

[www.univ-lille1.fr/etudes/catalogue-des-formations/](http://www.univ-lille1.fr/etudes/catalogue-des-formations/)

<http://www.univ-lille1.fr>

**Lieu(x) de certification :**

Université de Lille 1 Sciences et Technologies – 59650 VILLENEUVE D'ASCQ

**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**

Université de Lille 1 Sciences et Technologies – 59650 VILLENEUVE D'ASCQ

**Historique de la certification :**

Le Master Agroalimentaire régional mention « Nutrition et Sciences des Aliments » fonctionne depuis 2006. Il résulte de la mutualisation d'anciens Master et IUP (Institut Universitaire professionnalisé) sur la région Nord-Pas-De Calais. Il est organisé conjointement avec 5 pôles universitaires (université de Lille Sciences et Technologies/Polytech'Lille ; université de Lille droit et Santé ; université d'Artois ; université du Littoral Côte D'opale et université de Cambrais /Valenciennes). Les 6 spécialités proposées en Master mention « Nutrition et Sciences des Aliments » forme des cadres spécialisés en agroalimentaire, mais aussi en industrie pharmaceutique, cosmétique, chimique et phytosanitaire. Les spécialités proposées par l'Université des Sciences et Technologies de Lille, forment également des chercheurs des organismes nationaux de recherche, après une formation doctorale.

L'Université de Lille Sciences et Technologies propose deux spécialités :

1- Gestion de la Qualité nutritionnelle et Marketing des Produits Alimentaires formant des cadres aux techniques d'analyse des composés alimentaires, nutrition avec une double compétence marketing. Cette spécialité est labellisée en Mars 2017 par le pôle de compétitivité Nutrition Santé Longévité (NSL), basé à Eursanté.

2- Innovation en Biotechnologies Végétales Enzymatique et Microbiennes, formant des spécialistes dans les domaines de biotechnologies végétales, bioprocédés, production et recherche. Cette spécialité a remplacé la « Transformation valorisation industrielle des agro-ressources », spécifique du monde végétal. Cette deuxième Spécialité est adossée à l'Institut Charles VIOLETTE (Institut de Recherche en Agroalimentaire et en Biotechnologie), qui s'intéresse aux procédés propres et substances naturelles pour l'alimentation et la nutrition.