

MASTER

Mention : Nutrition et Sciences des Aliments (NSA)

Résumé du référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
<ul style="list-style-type: none"> - Développement de produits alimentaires/compléments alimentaires fonctionnels en prenant en compte le bénéfice nutritionnel et physiologique d'un ingrédient ou d'un aliment sur la base de données scientifiques - Conduite de projets en recherche et développement (agroalimentaire, nutraceutique, cosmétique, ...) en réponse à un appel à projet, un cahier des charges, ou à la demande d'un marché - Conseil en entreprise (nutrition, aliments fonctionnels, ...) et accompagnement dans la mise en œuvre - Formulation d'aliments ou d'ingrédients en lien avec l'innovation dans les Industries Agroalimentaire (IAA), nutraceutique ou cosmétique, ... - Evaluation des qualités sensorielles, fonctionnelles, texturales et nutritionnelles d'un aliment/ingrédient/complément alimentaire - Pilotage de la démarche qualité dans l'industrie agroalimentaire, nutraceutique, en grandes et moyennes surfaces, en restauration collective - Veille et suivi de la réglementation sur les aliments santé et compléments 	<p><i>Compétences transversales</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les usages numériques et les impacts de leur évolution sur le ou les domaines concernés par la mention - Se servir de façon autonome des outils numériques avancés pour un ou plusieurs métiers ou secteurs de recherche du domaine - Mobiliser des savoirs hautement spécialisés, dont certains sont à l'avant-garde du savoir dans un domaine de travail ou d'études, comme base d'une pensée originale - Développer une conscience critique des savoirs dans un domaine et/ou à l'interface de plusieurs domaines - Résoudre des problèmes pour développer de nouveaux savoirs et de nouvelles procédures et intégrer les savoirs de différents domaines - Apporter des contributions novatrices dans le cadre d'échanges de haut niveau, et dans des contextes internationaux - 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 en respect des évolutions de la réglementation - Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation - Communiquer à des fins de formation ou de transfert de connaissances, par oral et par écrit, en français et dans au moins une langue étrangère - Gérer des contextes professionnels ou d'études complexes, imprévisibles et qui nécessitent des approches stratégiques nouvelles - Prendre des responsabilités pour contribuer aux savoirs et aux pratiques professionnelles et/ou pour réviser la performance stratégique d'une équipe - Conduire un projet (conception, pilotage, coordination d'équipe, mise en œuvre et gestion, évaluation, diffusion) pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif 	<p>Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés. Concernant l'évaluation des blocs de compétences, chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue. Chaque ensemble d'enseignements a une valeur définie en crédits européens (ECTS). Pour l'obtention du grade de master, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 120 ECTS au-delà du grade de licence.</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
<p>alimentaires (composition, étiquetage, dossier d'allégation)</p> <p>- Gestion de la production dans une entreprise agroalimentaire, nutraceutique, cosmétique ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique dans le cadre d'une démarche qualité - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale - Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles <p><i>Compétences spécifiques</i></p> <p>Recherche et développement de produits innovants en alimentaire, nutraceutique, cosmétique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piloter un projet de recherche et développement portant sur une problématique scientifique en analysant les données de la littérature scientifique à partir d'une veille technologique et scientifique - Construire une démarche expérimentale en utilisant les méthodes et outils adéquats en vue de la caractérisation d'un produit alimentaire, nutraceutique, cosmétique ... - Contrôler et valider la conformité réglementaire des aliments, nutraceutiques, cosmétiques, ... - Positionner sur le marché des aliments fonctionnels - Concevoir en recherche et développement un aliment ou un ingrédient ayant des propriétés fonctionnelles - Formuler des produits innovants en respectant un cahier des charges (qualités organoleptiques, nutritionnelles et/ou fonctionnelles) - Identifier les besoins et la qualité nutritionnels d'un aliment dans différentes situations physiologiques - Evaluer les impacts technologiques et biologiques de l'aliment sur la physiologie - Créer des dossiers réglementaires (allégations, autorisation de mise sur le marché, agrément sanitaire) <p>Pilotage de la démarche qualité en agroalimentaire, nutraceutique, cosmétique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer une veille réglementaire sur les pratiques et activités - Conduire une démarche qualité en s'appuyant sur les normes en vigueur (nationales, européennes et internationales) et en accompagnant les équipes opérationnelles - Rédiger des dossiers de demande de certification (normes ISO, IFS Food, ...) à partir des attendus des référentiels et normes spécifiques des secteurs agroalimentaire, nutraceutique et cosmétique 	

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluer les risques sanitaires des matières premières aux produits finis en s'appuyant sur des données bibliographiques, réglementaires et expérimentales - Réaliser des audits qualité - Superviser l'analyse de la qualité microbiologique et physico-chimique d'un aliment, d'un ingrédient, d'un complément alimentaire - Sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques de fabrication <p>Transposition du procédé du laboratoire à la production d'aliments, de compléments alimentaires, de cosmétiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accompagner le changement d'échelle d'un nouveau procédé de fabrication du laboratoire à l'échelle pilote et à l'échelle industrielle - Conduire la production d'aliments, de compléments alimentaires, de cosmétiques - Accompagner une équipe pour la production d'un aliment, ingrédient ou complément alimentaire en respectant les bonnes pratiques et normes de fabrication - Concevoir des méthodes de conservation des aliments en identifiant et en intégrant des dimensions technologiques et biologiques du produit <p>Caractérisation des aliments/ingrédients/compléments alimentaires par différentes techniques analytiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concevoir des modes opératoires en biochimie, microbiologie, physico-chimie et analyse sensorielle - Déterminer les propriétés organoleptiques, microbiologiques, physico-chimiques d'un aliment, d'un ingrédient, d'un complément alimentaire en utilisant les outils analytiques adaptés - Interpréter les résultats au moyen des outils statistiques appropriés - Respecter les réglementations et l'éthique scientifique - Appliquer les bonnes pratiques de laboratoire <p>Conseil en nutrition en entreprise agroalimentaire, nutraceutique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les opportunités de développer des nouveaux produits et concepts/messages nutritionnels en vue de l'amélioration de la santé en s'appuyant sur les connaissances du métabolisme et de la biochimie - Appréhender les principes de la prévention des maladies par l'alimentation <p><i>Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national.</i></p> <p><i>Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.</i></p>	