

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 23139**

Intitulé

MASTER : MASTER Domaine Sciences, Technologies, Santé - Mention NUTRITION-SANTÉ

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Corse - Pasquale Paoli, Ministère de l'Enseignement Supérieur	Président de l'Université de Corse, Recteur de l'Académie de Corse

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1967)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 118f Biologie de l'agronomie et de l'agriculture ; Biologie des produits et des contrôles alimentaires ; Biopharmacologie, 112 Chimie-biologie, biochimie

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le diplômé du Master mention Nutrition, Santé, est un professionnel de niveau ingénieur possédant des bases solides en Biochimie et en biotechnologies et des compétences plus spécifiques dans le domaine la nutrition humaine liée à la prévention des pathologies. Il est apte à mener des missions de recherche et développement et de production de nouveaux produits alimentaires innovants en tenant compte de l'aspect santé de l'aliment.

Les principales activités des diplômés du Master mention Nutrition-Santé, sont les suivantes :

- Caractériser et analyser des produits alimentaires
- Concevoir et développer de nouveaux aliments-santé, de nouveaux produits alimentaires conformes à la réglementation et de qualité (organoleptique, nutritionnelle)
- Développer des aliments appropriés en fonction de la pathologie ciblée.
- Optimiser l'alimentation en fonction de la pathologie du patient.
- Assurer la mise en place et l'interprétation d'une étude sensorielle ou organoleptique.
- Réaliser un projet innovant en coordonnant une équipe
- Réaliser une étude pré-clinique et clinique pour valider l'effet santé du produit
- Concevoir les cahiers de charges relatifs à la mise sur le marché de produits alimentaires innovants et en conformité avec les aspects sécurité, en prenant en compte les aspects coût, investissement et stratégie liées aux exigences du marketing.
- Maîtriser les réactions biochimiques et les transformations physiques qui ont lieu durant l'élaboration et la conservation d'un aliment et prendre en compte les risques sanitaires potentiels pour assurer la sécurité de l'aliment.
- Connaître le rôle de l'ajout d'un composé (constituant, ingrédient ou additif) ou d'un traitement technologique sur les qualités nutritionnelles et organoleptiques du produit.
- Connaître le métabolisme d'un aliment
- Mettre en œuvre une démarche expérimentale complexe permettant de répondre à des problématiques de recherche et de développement, dans le domaine des aliments et de la nutrition.
- Transférer les innovations au service de production et participer à l'adaptation des procédés de fabrication
- Analyser ou critiquer un article ou un projet de recherche
- Maîtriser les aspects relatifs à la réglementation et au marketing des produits
- Prendre en compte les enjeux économiques et professionnels, respect des procédures qualité et sécurité.
- Capacité de s'intégrer dans une équipe, de l'animer : management de projets.

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

La formation vise à former des cadres polyvalents capables de répondre au besoin des industries alimentaires et pharmaceutiques PME/PMI en termes de recherche et développement de produits innovants. Leur champ professionnel pourra s'étendre à l'ensemble des secteurs d'activité nécessitant des compétences dans le domaine de la conception et de la formulation de produits innovants tels que la cosmétologie ou l'industrie des « petfoods » en milieu industriel.

Ils correspondent à des emplois de chargé/chargée de mission et de conseiller/conseillère technique en recherche-développement et ingénierie de production dans des services et des laboratoires.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H1501 : Direction de laboratoire d'analyse industrielle

H2502 : Management et ingénierie de production

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le master mention Nutrition Santé est conforme au système Européen. Il est accessible sur dossier après une licence mention biologie (parcours biochimie ou biologie cellulaire et physiologie de préférence) ou équivalent. Il s'agit d'une formation universitaire validée par 120 crédits ECTS. La formation se déroule sur 4 semestres de 30 ECTS chacun, soit environ 750 heures de travail (encadré et personnel, par semestre). Les deux premiers semestres sont constitués de 5 UE (Unités d'Enseignement) chacun. Au semestre 1 l'UE 1(métabolisme) est de 7 ECTS, l'UE 5 (PVP) de 5 ECTS et l'UE 2, UE 3 et UE 4 de 6 ECTS chacun. Au semestre 2 les ECTS sont réparties de la manière suivante :

7 ECTS pour l'UE 6 (biotechnologie), 5 ECTS pour l'UE 10 (PVP) et 6 ECTS chacun pour les UE 7, UE 8 et UE 9. Le semestre 3 est constitué de 5 UE de 6 ECTS chacune. Le semestre 4 ne comporte qu'une seule UE (UE16) de 30 ECTS correspondant au stage de fin d'étude (5 mois minimum).

Au premier semestre la majeure partie des enseignements est consacrée aux aliments en prenant en compte à la fois la composition biochimique du produit (UE3: Nutrition et sécurité alimentaire; UE4: Démarche qualité et analyse sensorielle mais aussi l'aspect microbiologique (UE2: Microbiologie fondamentale et appliquée).

Au semestre 2 une place importante des enseignements est consacrée à des projets de conception/développement en laissant une large place à l'expérimentation au laboratoire (UE6: Biotechnologie I; UE8 : Démarche expérimentale). L'adaptation des besoins nutritionnels en fonctions d'états physiologiques particuliers, le rôle préventif des aliments dans les pathologies et les bases des études épidémiologiques vont être développées respectivement dans les UE7 : Situation physiologique et besoins nutritionnels et l'UE 9: Nutrition : risques et prévention du semestre 2 et dans l'UE 12 (Pathologies et nutrition) du semestre 3.

Ce dernier semestre d'enseignement est consacré en grande partie à la réalisation d'un projet dans sa globalité depuis sa conception (UE11: Biotechnologie 2 : produits et procédés industriels ; UE13 : Formulations pharmaceutiques (galénique, disponibilité) jusqu'à la validation scientifiquement de l'efficacité du produit et sa valorisation par la commercialisation. UE14 : Etude pré-clinique et clinique, réglementation et marketing. Les UE de PVP (préparation à la vie professionnelle), une par semestre (UE5: PVP1, UE10: PVP2, UE15:PVP3) sont communes avec tous les autres masters de l'université de Corse . Elles regroupent des compétences transversales nécessaires à tous les étudiants comme la pratique de l'anglais scientifique (Certificat de Langues Etrangères Scientifiques niveau2), le Certificat Internet et Informatique (C2I niveau 2), des enseignements sur la gestion de projets, l'Aide à l'Insertion Professionnelle, la communication écrite et orale. Ces UE d'enseignements prévoient également pour chaque semestre d'enseignement (S1, S2, S3), 18h d'outils spécifiques pour chacune des spécialités.

Chaque UE fait l'objet d'évaluations notées ; selon les UE, elles se présentent sous forme de contrôles continus (travaux pratiques et/ou travaux dirigés) et/ou d'examens terminaux écrits anonymes, de rapports (en particulier au niveau des projets) et dans certains cas, d'épreuves et/ou exposés oraux. Une session d'examens organisée à la fin de chaque semestre.

L'UE16 : Stage du semestre 4, est évaluée par un rapport écrit et une soutenance orale. Le choix du stage déterminera l'orientation professionnelle de l'étudiant selon qu'il aura lieu dans un laboratoire de recherche ou dans une entreprise.

Le jury de stage est composé de trois membres : 2 statutaires et 1 professionnel. Le jury prend en compte l'appréciation du maître de stage dans la notation. Une seule session est organisée.

Pour valider chaque année de master, l'étudiant doit obtenir une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20. Une délibération partielle (capitalisation) a lieu à la fin de chaque semestre, elle porte sur l'ensemble des unités d'enseignement relevant du semestre. La capitalisation de semestre, d'unités d'enseignement et d'élément constitutifs (uniquement pour l'UE PVP) a lieu en cas de non validation d'une année de Master : un semestre, une unité d'enseignement et un élément constitutif (PVP) sont définitivement acquis et capitalisés, sans possibilité de s'y réinscrire, dès que la note moyenne afférente à cette unité est au moins égale à 10/20. Les unités d'enseignements et éléments constitutifs capitalisés sont transférables dans un autre parcours. Le premier semestre de chaque année universitaire n'est pas bloquant mais validant. Un étudiant est admis à une année de Master, lorsque compte tenu des notes afférentes aux unités d'enseignement et des coefficients externes correspondants, la note moyenne est au moins égale à 10/20. Un étudiant est déclaré admis au Master lorsqu'il a validé séparément chacune des deux années du Master. La moyenne générale au Master est la moyenne obtenue à la deuxième année. La validation de la première année du Master donne lieu à la délivrance du diplôme de Maîtrise.

Des mentions sont attribuées

- 16-20 : mention très bien
- 14-16 : mention bien
- 12-14 : mention assez bien

Des modalités d'évaluation spécifiques (évaluation et prise en compte du travail en entreprise) sont applicables aux étudiants ayant opté pour l'alternance en deuxième année.

Les étudiants inscrits en alternance passeront les épreuves du semestre 1 dans les mêmes conditions que ceux inscrits en formation initiale. Des adaptations internes à chaque unité d'enseignement pourront être décidées par les enseignants responsables des unités d'enseignements au niveau du contrôle continu. Les étudiants inscrits en alternance seront évalués au niveau de leur travail en entreprise. Cette note du tuteur en entreprise sera comptabilisée pour 30% dans l'UE 16 stage du semestre 2.

Ce master est proposé avec le C2I niveau 2, voir site http://c2i.education.fr/C2i1/documents/f_referentiel.htm) et le CLES niveau 2 (certificat de niveau en anglais)

La maîtrise de la langue française, niveau B1, est requise pour les étrangers (voir le site <http://www.fda.cci.fr>)

Validité des composantes 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	Jury composé des enseignants chercheurs et enseignants ayant contribué aux enseignements (Loi 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X	l'apprentissage est une voie possible si l'ingénierie le permet.
Après un parcours de formation continue	X	la formation continue est une voie possible.

En contrat de professionnalisation	X	la professionnalisation est une voie possible si l'ingénierie le permet.
Par candidature individuelle	X	possible pour partie du diplôme par la voie de la VES ou de la VAP.
Par expérience dispositif VAE	X	Jury composé d'enseignants chercheurs et de professionnels.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

- Arrêté du 25 avril 2002 publié au JO du 27 avril 2002
- Arrêté d'habilitation du 7 novembre 2013

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

Arrêté d'habilitation du 7 novembre 2013 (n°20130294)

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2013-756 du 19/18/2013 articles R613-33 à R613-37

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Le Master Nutrition-Santé n'a pas suffisamment d'ancienneté pour apporter des résultats statistiques représentatifs (Créée à la rentrée 2013, les premiers diplômés appartiennent à la cohorte 2015).

http://www.univ-corse.fr/insertion-professionnelle-suivis-de-cohortes-test-cohortes-2007_4180.html

Autres sources d'information :

<http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pid24624/insertion-professionnelle-des-diplomes-2012-de-l-universite.html#diplomes2009>

[POIP- Plateforme d'Orientation et d'Insertion Professionnelle](#)

[RELATIONS ENTREPRISES](#)

[Université de Corse](#)

[UFR Sciences et Techniques](#)

[Master Nutrition-Santé](#)

[Institut Universitaire de Santé](#)

[Etudier en Alternance](#)

[Service FORMATION CONTINUE](#)

Lieu(x) de certification :

Université de Corse - Pasquale Paoli : Corse - Haute-Corse (2B) [20250 Corte]

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

UFR Sciences et Techniques et Institut Universitaire de Santé de l'Université de Corse-Campus Grimald-20 250 Corte.

Historique de la certification :

Il s'agit d'une création ex nihilo de la mention.

Elle est en ligne droite de la licence BE pour la spécialité NS et répond ainsi aux attentes des étudiants de l'UFR Sciences et Techniques titulaire d'une Licence BE parcours Biologie cellulaire et physiologie, puisque actuellement plus de la moitié des étudiants poursuivent leurs études dans une autre Université.