

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Parcours Nutrition santé

Master Biologie-santé



Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement



**Langue(s)
d'enseignement**
Français

Présentation

Le parcours Nutrition-Santé (NS) apporte un ensemble de connaissances dans le domaine de la Nutrition en rapport avec la santé, à travers l'étude du devenir et de l'impact des nutriments sur les métabolismes, différentes pathologies et sur le comportement alimentaire. Tous ces aspects sont étudiés selon des points de vue théoriques et pratiques dans le but de donner aux étudiants les clefs pour acquérir une autonomie et une réflexion qui leur permettent d'établir et de gérer des projets en relation avec la Nutrition sous toutes ses facettes. Ils pourront ainsi appréhender la discipline sous des aspects fondamentaux, à travers des aspects ayant trait à la recherche mais aussi sous un angle pratique, comme la conception de produits, le conseil et la prévention, domaines qui seront approfondis au cours du master 2.

Objectifs

Ce parcours représente une porte d'entrée unique vers les entreprises en rapport avec la Nutrition et l'Alimentation, les organismes scientifiques publics et privés du secteur, les organismes impliqués dans le développement de projets d'innovation, pour les aider à conquérir de nouveaux marchés. Il s'agit en particulier de former des cadres :

- experts dans la conception, le développement et le marketing de produits alimentaires et de santé (produits finis de grande consommation et compléments alimentaires) conciliant goût et santé pour les industries Agro-Alimentaires et Pharmaceutiques.
- compétents pour le montage et la gestion de projets R&D innovants, avec une bonne connaissance des interactions Entreprises-Chercheurs et une maîtrise des aspects réglementaires
- familiarisés avec la veille scientifique et technologique (brevets)
- capables d'adapter leurs compétences scientifiques en marketing et communication pour intégrer des organismes institutionnels, des services de santé publique, de la restauration collective, de conseil et d'études.

Les métiers de la recherche et la poursuite en doctorat, en formant des étudiants en recherche fondamentale ou appliquée dans les domaines de la nutrition et de la santé. A l'issue de la formation, les étudiants sont :

- familiarisés à la veille bibliographique,
- aptes à conduire un projet de recherche,
- capables de mettre en place une stratégie expérimentale,
- capables d'analyser des résultats
- compétents pour diffuser des connaissances scientifiques.

Capacité d'accueil globale : 20 étudiants

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Compétences acquises

- Connaître les concepts scientifiques les plus récents dans le domaine de la nutrition Santé
- Maîtriser et mobiliser les concepts fondamentaux de biologie/physiologie animale
- Adapter des besoins nutritionnels en fonction de l'âge et de l'état physiopathologique
- Etablir des conseils nutritionnels afin de prévenir la dénutrition et les co-morbidités liées à l'âge
- Concevoir et conduire un projet (conception, pilotage, coordination d'équipe, mise en œuvre et gestion, évaluation, diffusion) pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- Mettre en œuvre les réglementations (recherche clinique, expérimentation animale, hygiène et sécurité, politique des appels à projets)

Organisation

Contrôle des connaissances

Les règles applicables aux études LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études voté chaque année et mis en ligne sur le site internet de l'Université.

Pour les UE/matières dont les évaluations sont prévues en Contrôle Terminal (CT) et Contrôle Continu (CC) :

Sans précision supplémentaire, les CT correspondent à une évaluation écrite et/ou orale selon les années et les enseignants responsables des sujets. Le CC n'est pas rattrapé en 2ème session et les notes de CC de la première session sont en conséquence conservées.

En cas de redoublement ou d'étalement des enseignements sur plusieurs années, la conservation des notes de CC $\geq 12/20$ dans les matières, UE, semestres non validés est automatique. Les étudiants ont la possibilité de renoncer à cette conservation, par écrit, dans le mois qui suit la rentrée de la filière. Au-delà, aucune demande ne sera recevable.

En cas de renonciation dûment reçue, seule la nouvelle note sera conservée (écrasement). Il ne sera pas possible de retenir la meilleure des deux notes.

Pour les UE/matières dont les évaluations sont uniquement prévues en Contrôle Continu :

Le Contrôle Continu Intégral (CCI) comprend plusieurs évaluations dont le calendrier est précisé au début de la séquence d'enseignement. Le CCI inclut une évaluation supplémentaire et facultative de seconde chance dont la note se substitue à la note du CCI initial correspondant et est prise en compte dans la moyenne du CCI.

Le contrôle continu non intégral (CC) comprend également plusieurs évaluations dont le calendrier est précisé au début de la séquence d'enseignement. Après la tenue du jury, une session de rattrapage est proposée aux étudiant.e.s avec une moyenne inférieure à 10 au contrôle continu non intégral de l'UE ou matière prenant la forme d'une nouvelle évaluation pour laquelle la note obtenue se substitue à la moyenne des notes du contrôle continu initial concerné .

ABSENCE AUX ENSEIGNEMENTS : L'assiduité est obligatoire. Toute absence en cours, cours intégrés, TD, TP, séquence d'observation ou mise en situation professionnelle doit être signalée le plus rapidement possible et justifiée auprès de l'enseignant responsable et du secrétariat pédagogique dans un délai de deux jours ouvrables à compter de son retour.

ABSENCE AUX EVALUATIONS :

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Les absences aux examens ont les conséquences suivantes :

- Absence justifiée lors d'un contrôle continu : L'équipe pédagogique proposera une solution de rattrapage ou de compensation en cas d'absence justifiée.
- Absence justifiée lors d'un contrôle terminal : Défaillance (passage en session 2)
- Absence injustifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance (impossibilité de valider l'année de formation)
- Absence injustifiée lors d'un contrôle terminal : Défaillance (passage en session 2)

CAPITALISATION : Chaque unité d'enseignement évaluée est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable ; c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européens, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

Règles de compensation adoptées à l'UFR SVTE (sous réserve de validation en conseil d'Administration de l'uB) :

COMPENSATION (sous réserve de validation en Conseil d'Administration de l'uB) : Une compensation s'effectue au niveau de chaque semestre. La note semestrielle est calculée à partir de la moyenne des notes des unités d'enseignements du semestre affectées des coefficients. Le semestre est validé si la moyenne générale des notes des UE (Unités d'Enseignement) pondérées par les coefficients est supérieure ou égale à 10 sur 20.

COMPENSATION des matières au sein d'une même UE

COMPENSATION des UE au sein d'un même semestre

NON COMPENSATION des semestres entre eux

<https://ufr-svte.u-bourgogne.fr/wp-content/uploads/SCOL-SVTE-2021-2022-Referentiel-des-Etudes.pdf>

Ouvert en alternance

Rythme d'alternance :

Ouvert à l'alternance en Master2 Nutrition Santé sous forme de Contrat de Professionnalisation ou de Contrat d'Apprentissage. La formation (M1 et M2) est également ouverte à la formation continue.

Modalités d'alternance :

Stages

Stage : Obligatoire

Durée du stage : En Master1 : 2 mois (début Janvier à fin Février) - En Master 2 : 6 mois (début Mars à fin Août)

Stages et projets tutorés :

Admission

Conditions d'accès

Pour être admis à suivre la formation, les candidats doivent être titulaires d'une licence générale compatible (Biologie/sciences de la vie) et 180 ECTS. Les dossiers des étudiants titulaires de BUT, Licences professionnelles ou DUETI feront l'objet d'un examen particulier en fonction des intitulés de

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



parcours, l'adéquation des contenus avec les pré-requis et du niveau du candidats.

Pour les étudiants titulaires d'une licence générale dans un autre domaine, d'une licence professionnelle ou d'un bachelor une étude spécifique et approfondie du dossier et du projet professionnel sera réalisée. Celle-ci sera éventuellement suivie d'un entretien.

L'accès au Master 2 Nutrition Santé de droit pour les étudiants ayant validé le M1 Nutrition Santé. Pour les candidats extérieurs, déposer sa candidature sur la plateforme e-candidat.

Modalités de candidatures

Dossier et entretien

Lettre de motivation détaillant le projet professionnel, CV, ensemble des relevés de notes de toutes les formations suivies depuis l'obtention du baccalauréat, ensemble des diplômes obtenus depuis l'obtention du baccalauréat, attestation de stage et/ou documents spécifiques éventuels selon le parcours choisi. Toutes les informations requises sont disponibles sur monmaster.gouv.fr

Attendus / Pré-requis

Adéquation du cursus (parcours suivis en licence)

Qualité du cursus (notes globales obtenues à chaque niveau de licence, classement dans les promotions, mentions)

Motivations des candidats et projet professionnel

Stages et expériences professionnelles effectués dans le cursus et hors cursus

Et après

Poursuite d'études

Poursuite en Master 2 Nutrition Santé

Débouchés professionnels

Avec ce master, je peux exercer divers métiers :



🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Cadre en Industries de Santé

Chef projet marketing

- Distribution pharmaceutique
- Chef projet
- Conseillère service conso
- Chef produit médical
- Délégué pharmaceutique
- Ingénieur d'études ou de recherche

Cadre dans des cabinets de conseil, sociétés de service

- Chargé de prévention mutualité
- Conseiller en nutrition
- Responsable projet mutualité
- Chargé de prévention

Cadre des organismes de santé publique (ARS, ANSES, CODES, IRPES....)

Cadre dans la recherche publique ou privé

- Ingénieur d'études ou de recherche

L'orientation Recherche permet aux étudiants de poursuivre en thèse de doctorat soit en candidatant aux concours d'allocations de thèse des écoles doctorales, soit en participant à d'autres dispositifs (CIFRE, allocations EPST, Conseils régionaux, Labex).

Dans de multiples domaines, tels que :

- Industries de la Biologie et de la Pharmacie (développement de produits nutritionnels)
- Industries agroalimentaires

- Recherche publique ou privée
- Centrales d'achat
- Marketing
- Cabinets de consultant
- Organismes institutionnels, de conseil, d'études, mutuelles
- Services de santé publiques et privés
- Restauration collective

Qui peut me recruter ?

En R&D : Danone, Bayer, Distriborg, Yoplait, Nestlé, Invivo NSA, Groupe Michel, Digest Science, Lesieur, St Michel,

En industries pharmaceutiques : Actelion Pharmaceuticals France , ADP Laboratoire pharmaceutique Z.A le Saluant , Groupe Aguedant Santé, APTYS Pharmaceuticals, BiopheliaProductions Pharmaceutiques, Merck Médication Familiale, Sanofi

Les institutions : INSERM, INRA, CNRS, Universités, ANSES, mutuelles, hôpitaux, EhPAD, conseils départementaux, régionaux, municipalités

Autres: Amazonia, centre de remise en forme, maisons de retraite ...

Infos pratiques

Contacts

Responsable de formation 1re année

Laurent DEMIZIEUX

✉ laurent.demizieux@ube.fr

Responsable de formation 2e année

Jérôme BELLENGER

✉ Jerome.Bellenger@ube.fr

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Contact scolarité

Secrétariat Masters Santé, Végétal, Aliment, Nutrition (SAVAN)

📧 **Mme Yamina AIT TAGADIRT** (sauf mercredis) ✉️
sufrsvte-secretariat-savan@ube.fr

Tel. : 03 80 39 50 32

Campus

🏠 Campus de Dijon

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Programme

Master 1 NS

Semestre 1

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
AES-Anglais + connaissances & visites Entreprises + Séminaires	UE						6 crédits
Anglais	Matière			16h	4h		2 crédits
Connaissance de l'entreprise	Matière		10h	8h			2 crédits
Séminaires de recherche	Matière		2h	10h			2 crédits
OMIB-Outils & Méthodes d'Investigation en Biologie	UE		16h	10h	24h		6 crédits
MPB-Management de Projet & Biostatistiques	UE						6 crédits
MPECS-Management de projet expérimental et/ou de communication scientifique	Matière		2h	16h	4h		3 crédits
MP- Management de Projet	Matière		10h	6h			2 crédits
DEB-Design d'expériences et Biostatistiques	Matière		4h	8h			1 crédits
GTPIA-Génomique Transcriptomique Protéomique & Intelligence Artificielle	UE		22h	16h	12h		6 crédits
CBA-Couverture des Besoins Alimentaires (CBA)	UE		24h	18h	8h		6 crédits

Semestre 2

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Obligatoire	Ressource						
STA-Stage et Anglais	Stage						7,5 crédits
Stage anglais	Stage			47h			5 crédits
PN-Spécialisation 2A - Physiologie & Nutrition	Matière			14h	6h		2,5 crédits
VSA-Spécialisation 3A : Valeur Santé des Aliments	UE		18h	4h	18h		4,5 crédits
COMES-Communication Endocrinienne et Santé	UE		20h	12h	8h		4,5 crédits
RPCA-Régulation Physiologique et Comportement Alimentaire	Matière		20h	8h	12h		4,5 crédits
RPCA-Régulation Physiologique et Comportement Alimentaire	UE		24h	10h	6h		4,5 crédits
Au Choix	Module						
NUREM-Nutriments & Régulation Moléculaire	Matière		24h	10h	6h		4,5 crédits
CAPE-Connaissance Approfondie des Entreprises	UE		44h	16h			4,5 crédits

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



CODE-Connaissances des entreprises Matière 20h 2 crédits

Master 2 NS

Semestre 3

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1 NUHA-profil PROFESSIONNEL et RECHERCHE-Nutrition Humaine et Animale	Matière		50h				6 crédits
UE2 NUSADS-profil PROFESSIONNEL-Nutrition Sûre et Saine pour une Santé Durable	UE						4 crédits
PRO-Nutrition et vieillissement	Matière		16h				2 crédits
PRO-Technologie alimentaire et évaluation des risques	Matière		34h				2 crédits
UE3 DEMEN-profil RECHERCHE-Détection et Métabolisme des Nutriments	Matière		50h				8 crédits
UE4 NUTPAT Nutrition & Pathologies	Matière						6 crédits
NUTPAT Profil PROFESSIONNEL-Nutrition et Pathologie	Matière		36h				6 crédits
NUTPAT-Profil RECHERCHE : Lipoprotéine et risques émergents	UE						6 crédits
NUTPAT-Profil RECHERCHE : Lipoprotéine & drug delivery	Matière		24h				
NUTPAT-Profil RECHERCHE : Risques émergents et qualité nutrition	Matière		8h	4h			
UE5 Professionnalisation	Matière						
UE5-préprofessionnalisation : profil RECH et PRO-anglais et projet terrain	UE						10 crédits
Anglais	Matière			20h			4 crédits
Projet de terrain et scientifique	Matière						6 crédits
UE5-préprofessionnalisation : profil RECHERCHE-communication, marketing, management	UE						4 crédits
communication	Matière		12h	8h			1 crédits
Marketing	Matière		12h	8h			1 crédits
Management et conduite de projet	Matière		20h				2 crédits

Semestre 4

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE6 stage	Stage						30 crédits