

Master Biologie-Santé

2127 Parcours Alimentation, Droit, Nutrition, Santé

Objectifs

Les principales activités sont :

- Concevoir et mettre en œuvre une stratégie nutritionnelle et les outils de communication adaptés en fonction des populations visées,
- Concevoir des aliments, compléments alimentaires destinés à l'Homme, et à vocation préventive ou curative,
- Concevoir une alimentation permettant d'améliorer les propriétés nutritionnelles d'animaux destinés à la consommation humaine,
- Concevoir et mettre en œuvre une veille juridique dans le domaine des aliments, aliments-santé,
- Concevoir et réaliser des protocoles de recherche dans le domaine de la nutrition



Compétences acquises

Pour ce faire, le diplômé est capable :

- d'analyser des besoins et/ou des demandes émergeant d'entreprises privées ou de structures publiques,
- de réaliser des synthèses après lecture critique d'articles scientifiques et/ou de sources juridiques,
- de rédiger des documents scientifiques à valeur juridique (ex: étiquetage nutritionnel),
- de formuler des aliments, compléments alimentaires au regard de ses connaissances en nutrition et en tenant compte des facteurs qui influent sur les attitudes et le comportement alimentaire,
- de maîtriser les techniques usuelles de biochimie, biologie moléculaire, physiologie,
- de connaître et d'utiliser les outils de la gestion de projets.

Conditions d'accès

Critères de sélection :

- > Détenir une Licence de type biologie cellulaire, moléculaire, physiologie (ou équivalent)
- > Démontrer sur les 3 années de la licence de bonnes connaissances fondamentales en biologie cellulaire et moléculaire (au moins 2 UE), Physiologie animale et/ou humaine (au moins 2 UE)
- > Démontrer sur les 3 années de la licence de bonnes connaissances fondamentales en, biochimie (au moins 1 UE biochimie structurale et une de biochimie métabolique), en génétique (au moins 1 UE), en immunologie (au moins 1 UE)
- > Posséder un niveau B2 en français (minimum)
- > Maîtriser suffisamment l'anglais pour comprendre des publications scientifiques et rédiger un texte scientifique de 250 mots environ, dans les 2 cas sans l'aide d'un traducteur et dans un délai bref
- > Etre capable de mobiliser ses connaissances dans les domaines conseillés pour comprendre et expliquer le fonctionnement des organismes de l'échelle subcellulaire à l'organisme entier
- > Etre capable de travailler seul(e) et en groupe dans le champ de la biologie-santé
- > Démontrer une capacité de travail, d'organisation, de réflexion
- > Maîtriser et utiliser des techniques de communication usuelles (poster, diaporama, rapport...) en conformité avec les règles de sécurité informatique.

- > Expliciter ses motivations pour un projet professionnel en lien direct avec la nutrition et cohérent avec son parcours (l'assurance qualité en agro-alimentaire n'est pas considérée comme de la nutrition)
- > Les dossiers de diététiciens, juristes, paramédicaux, médicaux et des candidats relevant de la formation continue seront analysés au cas par cas au regard du parcours professionnel et de l'objectif professionnel.
- > Résultats académiques

Insertion professionnelle

A l'issue de la formation, les métiers exercés sont :

- Conseiller en affaires réglementaires,
- Chargé de projet R&D,
- Chargé de communication,
- Ingénieur technico-commercial,
- Doctorant dans le domaine de la nutrition.

Infos pratiques

Faculté de Médecine et Sciences de la Santé à Brest

Contacts

Responsable Formation continue

GURIEC Nathalie

Responsable Formation initiale

GURIEC Nathalie

Responsable pédagogique

DELARUE

GURIEC Nathalie

Programme

M1

Semestre 7

Anglais	24h
Ethique et déontologie	22h
Epidémiologie, méthodologie de la recherche	18h
Biologie-santé, développement durable, RSE	13h
Normes juridiques, droit européen	24h
Toxicologie et agents toxiques	20h
Génétique moléculaire humaine	24h
Biochimie de la transduction des signaux humains	24h
Réactions de défense humaines	24h
Projet bibliographique	5h
Conduite ou conception de projet	

Semestre 8

Stage ADNS	
Attitudes et comportements alimentaires	33h
Projet tutoré	
Anglais	24h
PVP : numérique	20h
Physiologie du métabolisme	12h
Biochimie métabolique	18h

Micronutriments, pré et probiotiques	30h
Macronutriments, filières et alimentation durables	26h
Apports Nutritionnels Conseillés	22h
Droit du travail, droits fondamentaux	24h
Introduction au droit de l'aliment	10h

M2

Semestre 9

UE1 Projet de Vie Professionnelle	12h
UE3 Droit	36h
UE6 Formulation Process Qualité Nutritionnelle	36h
UE8 Marketing	36h
UE10 Projet industriel	72h
UE2 Anglais	24h
UE4 Droit de la nutrition et veille juridique	32h
UE5 Nutrition clinique et veille scientifique	48h
UE7 Filières alimentaires et alimentation durable	30h
UE9 Bases scientifiques des compléments alimentaires	24h

Semestre 10

Stage

Dernière mise à jour le 25 avril 2022

Anglais

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 24h

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Travaux Dirigés	CC	Oral		50%	
Travaux Dirigés	Contrôle ponctuel	Ecrit - devoir surveillé	120	50%	

Ethique et déontologie

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 22h

Epidémiologie, méthodologie de la recherche

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 18h

Biologie-santé, développement durable, RSE

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 8h

Travaux Dirigés : 5h

Normes juridiques, droit européen

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Toxicologie et agents toxiques

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 20h

Génétique moléculaire humaine

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Biochimie de la transduction des signaux humains

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Réactions de défense humaines

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Projet bibliographique

6 crédits ECTS

Volume horaire

Projet tutoré : 5h

Conduite ou conception de projet

Présentation

Acquérir la démarche de gestion de projet en réalisant en projet fictif.

3 crédits ECTS

Stage ADNS

Présentation

De début avril à fin mai, six à huit semaine de stage en entreprise, association, structure publique ou privée.

6 crédits ECTS

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Stages	CT	Ecrit - mémoire		50%	
Cours Magistral	CT	Oral - soutenance		50%	

Attitudes et comportements alimentaires

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 33h

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	120		

Session 2 : Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	120		

Projet tutoré

Présentation

Etre capable de réaliser un état de l'art sur un sujet de nutrition. Le document rendu doit correspondre au niveau attendu par une entreprise et/ou un laboratoire de recherche

5 crédits ECTS

Objectifs

Compétences à acquérir :

Capacités à trouver une bibliographie pertinente, à lire de la bibliographie en langue anglaise

Autonomie, rigueur, capacités de rédaction et de synthèse en français

Pré-requis nécessaires

Connaissances en nutrition,

Anglais

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 24h

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Travaux Dirigés	Contrôle ponctuel	Ecrit - devoir surveillé		50%	
Travaux Dirigés	CC	Oral		50%	

PVP : numérique

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 8h

Travaux Dirigés : 12h

Physiologie du métabolisme

1 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 12h

Biochimie métabolique

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 14h

Travaux Dirigés : 4h

Micronutriments, pré et probiotiques

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Travaux Dirigés : 6h

Macronutriments, filières et alimentation durables

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 22h

Travaux Dirigés : 4h

Apports Nutritionnels Conseillés

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 22h

Droit du travail, droits fondamentaux

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Pré-requis nécessaires

Cours de droit du S7

Introduction au droit de l'aliment

1 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 10h

Pré-requis nécessaires

Cours de droit du S7

UE1 Projet de Vie Professionnelle

1 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 2h

Travaux Dirigés : 10h

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Travaux Dirigés	CC	Oral	20		
Travaux Dirigés	CC	Ecrit - devoir surveillé	120		

Session 2 : Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Travaux Dirigés	CT	Ecrit - devoir surveillé	120		

UE3 Droit

Présentation

Droit de la propriété intellectuelle et industrielle, droit d'auteur, droit des marques, droit de l'entreprise

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 36h

Pré-requis nécessaires

Connaissances en droit du M1

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	120		

Session 2 : Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Oral	30		

UE6 Formulation Process Qualité Nutritionnelle

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 36h

UE8 Marketing

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 36h

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	120		

Session 2 : Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	120		

UE10 Projet industriel

6 crédits ECTS

Volume horaire

Stages : 72h

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Travaux Dirigés	CT	Ecrit - mémoire		50%	
Travaux Dirigés	CT	Oral - soutenance	20	50%	

UE2 Anglais

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 24h

UE4 Droit de la nutrition et veille juridique

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 32h

Pré-requis nécessaires

Ensemble des connaissances en droit du M1

UE5 Nutrition clinique et veille scientifique

4 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 48h

Pré-requis nécessaires

Ensemble des compétences scientifiques du M1

UE7 Filières alimentaires et alimentation durable

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 30h

UE9 Bases scientifiques des compléments alimentaires

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Stage

30 crédits ECTS

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Stages	CT	Ecrit - rapport		50%	
Stages	CT	Oral - soutenance	20	50%	