

Domaine Sciences, Technologies, Santé - Mention

NUTRITION-SANTE

RNCP23139 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	112, 118f, 221
Code(s) ROME	H1206, H1501, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Ministère de l'Enseignement Supérieur

Université de Corse - Pasquale Paoli

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- 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.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

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.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 932 €
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	27 893
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	6 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Jury composé des enseignants chercheurs et enseignants ayant contribué aux enseignements (Loi 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

la formation continue est une voie possible.

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

l'apprentissage est une voie possible si l'ingénierie le permet.

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

la professionnalisation est une voie possible si l'ingénierie le permet.

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

possible pour partie du diplôme par la voie de la VES ou de la VAP.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury composé d'enseignants chercheurs et de professionnels.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/10/2019

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

Université de Corse

UFR Sciences et Techniques

Master Nutrition-Santé

Institut Universitaire de Santé

Etudier en Alternance

Service FORMATION CONTINUE

POIP- Plateforme d'Orientation et d'Insertion Professionnelle

RELATIONS ENTREPRISES

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/23139/>