

MASTER Sciences, Technologies, Santé
MENTION Biologie Intégrative et Agrosociences
SPECIALITE Sensoriel et innovation en agroalimentaire

Présentation

Nature

Formation diplômante

Type de diplôme :

Master professionnel

Niveau de diplôme :

Bac + 5

Site(s) géographique(s) :

Tours

Durée des études :

2 années d'étude (M1, M2) composées chacune de deux semestres

Accessible en :

Formation initiale
Formation continue

→ **Objectifs**

PERMET DE FORMER :

- Des cadres maîtrisant les méthodes et les techniques nécessaires à la conception de produits alimentaires ou non alimentaires.

COMPETENCES ACQUISES :

- L'évaluation précise des qualités sensorielles d'un produit afin de répondre aux nouveaux besoins des consommateurs
- la connaissance de l'analyse sensorielle
- la formulation
- la législation

→ **Chiffres clés**

> Portail de l'Observatoire de la Vie Etudiante

→ Public visé - conditions d'accès

CONDITIONS D'ACCES :

-Formation initiale

Etudiant français et ressortissant de l'Union Européenne :

> Vous pouvez accéder au M1 après une licence dans l'une au moins des disciplines suivantes : neurosciences, sciences des comportements, psychologie, linguistique, biologie, physiologie, pharmacologie, Biochimie, biologie cellulaire. D'autres licences peuvent être envisagées avec l'accord de l'Equipe pédagogique de la mention après examen du dossier du candidat.

> Vous pouvez accéder en M2 après avoir validé une formation supérieure dans les domaines des neurosciences, de l'analyse sensorielle. Les étudiants possédant des titres équivalents dans les domaines agroalimentaires ou un diplôme Bac +4 et une expérience professionnelle de trois ans dans le domaine de la dégustation, de l'analyse sensorielle et de l'aromatisation.

La connaissance des statistiques en biologie et des systèmes sensoriels (olfaction, gustation, somesthésie, audition, vision) et de la métrologie sensorielle est fortement souhaitée.

Vous pouvez postuler en M2 pendant l'ouverture de la campagne de candidature.

Etudiant étranger hors Union Européenne :

> Retrouvez toutes les informations sur le portail international de l'université

-Formation continue et reprise d'études

Vous êtes salarié, demandeur d'emploi ou sans activité et souhaitez reprendre des études ?

Ce Master est également accessible dans le cadre de la formation continue, avec éventuellement des validations d'acquis.

> Plus d'informations sur le site de la formation continue

→ Organisation générale des études

MASTER 1 :

> Le semestre 7 donne de solides bases en Métrologie Sensorielle (alimentaire et non alimentaire), en Gestion de la Qualité et Gestion de Projet, en Marketing et en Nutrition.

> Le semestre 8 permet de valider l'ensemble des connaissances acquises au semestre 7 et de les mettre en application au travers d'un enseignement intégré permettant de réaliser, dans des conditions similaires à celle de l'entreprise, un nouveau produit.

MASTER 2 :

> Le semestre 9 est constitué d'une alternance d'enseignements 'magistraux', de séminaires professionnels et de nombreuses études de cas.

> Le semestre 10 est intégré, alternant enseignement et réalisation du produit.

→ Enseignements

■ SEMESTRE 7 - SENSORIEL ET INNOVATION EN AGROALIMENTAIRE (Obligatoire - 30)

Anglais (Obligatoire - 24h - 3 Crédits ECTS)

Apports nutritionnels : évolution et sociologie (Obligatoire - 48h - 3 Crédits ECTS)

Biochimie et microbiologie industrielles (Obligatoire - 48h - 6 Crédits ECTS)

Caractéristiques physico-chimiques des aliments (Obligatoire - 48h - 6 Crédits ECTS)

Physiologie de la nutrition et régulation (Obligatoire - 48h - 6 Crédits ECTS)

Physiologie neurosensorielle (Obligatoire - 48h - 3 Crédits ECTS)

Statistiques (Obligatoire - 24h - 3 Crédits ECTS)

■ SEMESTRE 8 - SENSORIEL ET INNOVATION EN AGROALIMENTAIRE (Obligatoire - 30)

Anglais (Obligatoire - 24h - 3 Crédits ECTS)

Contrôle et maîtrise de l'hygiène (Obligatoire - 25h - 3 Crédits ECTS)

Découverte de l'évaluation sensorielle (Obligatoire - 60h - 6 Crédits ECTS)

Economie marketing (Obligatoire - 50h - 3 Crédits ECTS)

Procédés de conservation des aliments (Obligatoire - 25h - 3 Crédits ECTS)

Projet tutoré (Obligatoire - 6 Crédits ECTS)

Technologie alimentaire (Obligatoire - 65h - 6 Crédits ECTS)

■ SEMESTRE 9 - SENSORIEL ET INNOVATION EN AGROALIMENTAIRE (- - 30)

Ue 9-1 place de la nutrition dans l'élaboration d'un nouveau produit (Obligatoire - 25h - 4 Crédits ECTS)

Ue 9-2 metrologie sensorielle alimentaire et non alimentaire (Obligatoire - 90h - 9 Crédits ECTS)

Ue 9-3 typologie des consommateurs (Obligatoire - 25h - 4 Crédits ECTS)

Ue 9-4 demarche qualite - legislation - reglementation (Obligatoire - 50h - 6 Crédits ECTS)

Ue 9-5 veille scientifique et technique (Obligatoire - 3 Crédits ECTS)

Ue 9-7 gestion de projet organisation des entreprises (Obligatoire - 4 Crédits ECTS)

■ SEMESTRE 10 - SENSORIEL ET INNOVATION EN AGROALIMENTAIRE (- - 30)

Ue 10-1 conception sensorielle d'un nouveau produit (Obligatoire - 115h - 10 Crédits ECTS)

Ue 10-2 formulation et realisation d'un nouveau produit (Obligatoire - 10 Crédits ECTS)

Et après ?

→ Poursuite d'études

L'étudiant titulaire d'un MASTER 2 peut :

-poursuivre ses études Doctorat dans des domaines de recherche finalisée ou fondamentale
Plus de détails sur le portail de la recherche

→ Débouchés professionnels

Secteurs d'activité :

Les secteurs alimentaires, depuis la fabrication jusqu'à la distribution des produits, en passant par le contrôle de la qualité :

- recherche et développement
- conception de produits nouveaux
- design
- analyse sensorielle
- gestion de la qualité
- marketing
- commercialisation

Les secteurs non alimentaires : les méthodes et techniques apprises dans cette formation s'appliquent également aux secteurs de la parfumerie et de la cosmétologie ainsi qu'aux autres industries de production utilisant des matériaux solides et souples (automobile, textiles et mode, architecture intérieure et décoration, revêtement et peinture, packaging, etc).

Métiers visés :

- cadres supérieurs
- chefs de projets
- responsable de laboratoire (analyse sensorielle, formulation, contrôle qualité)
- responsables en recherche et développement...

UFR de Sciences et Techniques

Parc de Grandmont

37200 TOURS

Adresse mél : ufrsciences@univ-tours.fr

<http://www.sciences.univ-tours.fr>

Téléphone : 02 47 36 70 33

Télécopie : 02 47 36 70 40

Responsable du diplôme : Christophe BRESSAC

Tél : 02 47 36 70 16

UFR de Sciences et Techniques

Site Grandmont

Parc Grandmont

37200 Tours

02 47 36 73 80