

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 16548**

Intitulé

MASTER : MASTER Nutrition, Santé, Aliments, spécialité Nutrition Humaine et Santé.

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Auvergne - Clermont-Ferrand 1, Ministère chargé de l'enseignement supérieur	Président de l'Université d'Auvergne, Recteur de l'Académie de Clermont-Ferrand, Chancelier des Universités, Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

331 Santé, 118 Sciences de la vie

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

- définir une problématique de recherche.
- synthétiser des connaissances existantes dans un domaine scientifique ou technique.
- sélectionner l'information pertinente, l'analyser, l'interpréter et suivre les évolutions.
- concevoir et mettre en oeuvre des indicateurs opérationnels
- développer des outils et démarches d'acquisition et de traitements de données
- mettre en oeuvre des outils d'analyse des systèmes biologiques complexes
- élaborer des rapports et notes de synthèse et répondre aux appels d'offre
- formuler des propositions, inventer des scénari, préconiser des choix
- diffuser les résultats en anglais (et en français) sous forme de publications scientifiques et/ou présentations orales
- participer à assurer la valorisation des résultats
- maîtrise de la mise en place d'une démarche expérimentale complète (élaboration d'un protocole, préparation et mise en oeuvre d'une expérimentation, collecte et traitement des données, analyse des résultats, conception et rédaction d'une publication)
- capacité à mettre en oeuvre une stratégie de recherche pour résoudre un problème métabolique nutritionnel ou visant à prévenir le développement de pathologies à l'aide de modèles in vitro et in vivo pouvant déboucher sur des protocoles cliniques ou chez des volontaires sains et faire l'objet de recommandations ou d'une valorisation.
- capacité à mettre en oeuvre différentes méthodologies d'acquisition et de traitement des données y compris l'utilisation de logiciels informatiques dédiés et des outils statistiques.
- aptitude à analyser et rédiger des publications scientifiques ou synthèses bibliographiques en anglais (ou en français) à l'aide de bases de données (Medline)
- capacité à analyser des processus biologiques complexes et/ou les interactions entre fonctions biologiques
- capacité à conseiller les décideurs ou les bailleurs de fonds dans les prises de décision relatives à la nutrition

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

- recherche
- développement
- enseignement
- conseil et expertise
- poursuite d'études en doctorat ou PhD.
- accès aux métiers de la recherche (enseignant-chercheur, chercheur, ingénieur) et de la recherche développement dans le secteur public (organismes de recherches comme l'INRA, le CNRS, l'INSERM), universités, écoles du secteur agro-alimentaire et organismes internationaux, et le secteur privé (entreprises du secteur de la nutrition, de l'agro-alimentaire, de la santé)
- accès aux emplois de cadres dans les entreprises disposant d'un service de recherche-développement dans le domaine de la nutrition, de l'agro-alimentaire, de la santé
- expertises ou conseils auprès de collectivités territoriales, d'organismes nationaux et internationaux du domaine de la nutrition, de l'agro-alimentaire, de la santé.
- accès aux métiers de l'enseignement supérieur (universités, écoles du secteur agro-alimentaire.

Codes des fiches ROME les plus proches :

K2108 : Enseignement supérieur

K2402 : Recherche en sciences de l'univers, de la matière et du vivant

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

- L'obtention du diplôme est basé sur le suivi d'un cursus post-baccalauréat de 5 années (ou 10 semestres) comprenant :
- 3 années de formation scientifique et/ou technologique de base conduisant à l'obtention du grade de Licence

- 2 semestres de formation (tronc commun à plusieurs spécialités) destinés à l'acquisition ou au renforcement de connaissances et de méthodes permettant d'évoluer et de s'adapter au cours de la vie professionnelle, et au cours desquels est défini un projet professionnel personnel

- 2 semestres suivants de formation au cours desquels le cursus est adapté au projet professionnel personnel (spécialité nutrition humaine et santé) pour préparer l'accès au 1er emploi : modules d'approfondissement disciplinaires, modules méthodologiques, stage de fin d'études dans une équipe de recherche labellisée.

Master 1ère année (S1 : Semestre 1 + S2 : Semestre 2) : 5 ECTS par UE

9 UE obligatoires :

- UE 1 : Aliments et valeurs nutritionnels (S1)
- UE 2 : Langue (S1)
- UE 3 : Projet de filière (S1 et S2)
- UE 4 : Insertion professionnelles et préparation au stage (S1 et S2)
- UE 5 : Stage de 2 mois minimum (S2)
- UE 6 : Nutrition Humaine et Pathologies (S1)
- UE 7 : Flore intestinale, Nutrition et Immunité (S1)
- UE 8 : Contrôle de l'expression des gènes eucaryotes (S1)
- UE 9 : Régulation des gènes par les nutriments (S2)

3 UE optionnelles à choisir parmi :

- Biochimie Industrielle et agroalimentaire (S2)
- Sciences, Techniques et Procédés alimentaires (S1)
- Microbiologie et Sécurité des Aliments (S1)
- Les grandes filières de l'Agroalimentaire (S2)
- Fonctions orales et nutrition (S2)
- Nutrition et cancer (S2)
- Nutrition, Activité physique et Sport (S2)
- Transgénèse, clonage et Modèles animaux (S1)
- Signalisation cellulaire (S1)
- Génétique et Physiopathologie infectieuse (S2)
- Système de production et caractéristiques des produits agricoles (S1)
- Bioinformatique (S1)
- Modélisation des systèmes biologiques (S2)
- Assurance Qualité en laboratoire et en entreprise (S2)
- Environnement Economique, Juridique et Ethique de la R&D (S2)
- Gestion de l'entreprise (S1)
- Sciences de l'animal de laboratoire (S2)

Master 2ème année (Semestre 3 + Semestre 4) :

Semestre 3 : 5 ECTS par UE

- UE 1 : Méthodes d'acquisition et de traitement des données
- UE 2 : Comportements, Choix alimentaires, Connaissance des aliments
- UE 3 : Biologie et physiologie intégrées du muscle
- UE 4 : Alimentation, Métabolisme et Santé
- UE 5 : Régulation, Signalisation et Nutrition
- UE 6 : Génomique, Post-génomique et Nutrition

Semestre 4 :

- UE 10 : Anglais (5 ECTS)
- UE 11 : Stage (25 ECTS)

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	Personnes ayant contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage		X
Après un parcours de formation continue	X	Personnes ayant contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation		X
Par candidature individuelle		X

Par expérience dispositif VAE	X	Accès par la commission VAP ou par le jury de VAE (Décret du 19 août 2013)
-------------------------------	---	--

	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

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

Arrêté du 5 mars 2012

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

<http://www.u-clermont1.fr/insertion-professionnelle-des-etudiants.html>

Autres sources d'information :

Site web de l'Université d'Auvergne :

<http://www.u-clermont1.fr/offre-de-formation.html>

Site web de la Faculté de Médecine :

<http://medecine.u-clermont1.fr/licence-master-doctorat.html>

Lieu(x) de certification :

Université d'Auvergne

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

Université d'Auvergne, Faculté de Médecine, Clermont-Ferrand

Historique de la certification :