

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

Parcours Sureté Alimentaire et des produits de santé

Master Biologie et Santé



Niveau d'étude
visé
BAC +5



Composante
IT2S -
Institut des
Transversalités,
des Sports et de
la Santé

Présentation

Les cadres formés possèdent des connaissances diversifiées et complémentaires dans le domaine de la nutrition, des sciences des aliments, des médicaments et du management des entreprises.

La formation s'articule autour du projet permettant l'acquisition d'une compétence et le passage aux savoir-faire nécessaires à la démarche qualité, de l'ingénierie de production, de conception, de développement de nouveaux produits ou de nouveaux procédés.

Les étudiants mettent en œuvre, lors de leur démarche projet, une stratégie de travail collaboratif permettant d'appréhender le travail en équipe indispensable au processus d'amélioration des entreprises.

La formation s'effectue en formation par apprentissage, en formation initiale et en formation continue (VAE, contrat de professionnalisation, salarié, chercheur d'emploi, étudiants en reprise d'études).

Savoir-faire et compétences

- Biochimie alimentaire
- Normes / qualité
- Technologies alimentaires
- Organisation et gestion de la production
- Sécurité industrielle
- Formulation de produit alimentaire
- Physique des changements d'état
- Hygiène et sécurité alimentaire - conditionnement emballage
- Management de la qualité industrielle
- Qualité du médicament
- Sécurité / environnement
- Gestion des risques
- Développement durable
- Gestion de projets
- Organisation des entreprises
- Sciences du médicament

- **Conception et réalisation d'unités industrielles de production**

- **Management et ressources humaines**

- **Conception de nouveaux produits**

- **Anglais**

Savoir-faire et compétences

Organisation

Ouvert en alternance

Admission

Conditions d'admission

- Pour une candidature en M1 monmaster.gouv.fr
- Pour une candidature en M2 [ecandidat](https://ecandidat.fr)
- Pour toute personne n'ayant pas le diplôme requis, possibilité de validation des acquis (VAP) pour accéder à la formation. Possibilité de validation des acquis de l'expérience (VAE) pour obtenir tout ou partie du diplôme.

Modalités d'inscription

- S'inscrire administrativement : inscription.uphf.fr

Droits de scolarité

[Droits d'inscription](#)

Et après

Insertion professionnelle

- Agro-alimentaire
- Distribution
- Groupes de restauration collective
- Industrie pharmaceutique / cosmétique
- Conseil / études / audit
- Administration d'état
- Associations
- Structures de formation et de recherche

Intitulés métiers visés

- Cadre technique de l'industrie pour le contrôle-qualité, l'assurance-qualité, le management de la qualité
- Chargé d'études dans les organismes institutionnels
- Auditeur
- Responsable Qualité
- Responsable projets (innovation, nouveaux produits) "
- Responsable hygiène et sécurité des aliments
- Consultant en qualité et sécurité alimentaires
- Responsable HQSE (Hygiène, Qualité, Sécurité, Environnement) en IAA
- Auditeur junior en cabinet conseil

- Responsable production

- Ingénieur de Recherche

Infos pratiques

Contacts

MASTER BIOLOGIE ET SANTE

☎ 03 27 72 33 03

✉ master-agro@uphf.fr

ACCUEIL IT2S

✉ it2s@uphf.fr

Chargée de l'apprentissage et de la formation
continue IT2S

✉ isabelle.guimbart@uphf.fr

Lieu(x)

📍 CAMPUS DE CAMBRAI