

MASTER Sciences, Technologies, Santé MENTION Biologie, agrosciences PARCOURS Sensoriel et innovation

Présentation

Objectifs du Master :

- former des cadres ayant des compétences en analyse sensorielle et conduite d'innovation, compétences qui peuvent également s'appliquer aux secteurs non alimentaires comme la cosmétique, la santé, l'industrie en général...

Admission

Pré-requis

Formation(s) requise(s)

Mention de licence d'entrée dans le master : Sciences de la vie – Chimie – Licence professionnelle avec validation d'acquis

Candidature

Modalités de candidature

MASTER 1 : candidature sur [e-candidat](#)

Modalités de traitement des candidatures :

- Dossier
- Entretien éventuel

Critères d'examens des dossiers :

- Licence ou diplôme équivalent en Sciences de la vie ou expérience professionnelle dans un des domaines d'application du master (agroalimentaire, élevage, analyse sensorielle).
- Résultats académiques obtenus dans les spécialités du master
- Crédibilité du projet professionnel des candidats qui doit être en adéquation avec les demandes des secteurs professionnels d'application du master

Pièces à fournir : en complément des pièces officielles (copie des diplômes, CV détaillé, lettre de motivation), le/la candidat/e ajoutera :

- Une fiche de synthèse des moyennes semestrielles obtenues (et si possible son rang), ainsi que les notes obtenues dans les matières/disciplines qu'il/elle jugerait pertinentes pour le parcours visé.
- Une lettre de motivation précisant clairement le(s) projet(s)/objectifs professionnels du candidat.
- Un CV détaillé, en précisant les expériences professionnelles éventuelles (stages, CDD...).

Durée de la formation

- 2 ans

Lieu(x) de la formation

- Tours

Public

Niveau(x) de recrutement

- Bac + 3

Stage(s)

Oui, obligatoires

Langues d'enseignement

- Français

Statistiques

Résultats 2020/2021

Taux de réussite des présents aux examens

M1 Biologie, agrosciences parcours sensoriel et innovation

Effectifs : 25

Taux de réussite : 88,9 %

[> Evaluation du M1](#)

M2 Biologie, agrosciences parcours sensoriel et innovation

Effectifs : 26

Taux de réussite : 85,7 %

[> Toutes les statistiques](#)

[> Consulter la composition du jury de sélection](#)

MASTER 2 : Candidature sur ecandidat via la procédure de [validation des acquis ou de vérification des acquis](#)

Modalités de candidature spécifiques

Étudiant étranger hors Union Européenne : [Accédez au portail international de l'université](#)

Formation continue et reprise d'études : Ce Master est également accessible dans le cadre de la formation continue (salariés, demandeurs d'emploi ou personnes sans activité) avec éventuellement des validations d'acquis.

- Plus d'informations sur [le site de la formation continue](#)

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac + 5

Niveau de sortie

- Niveau 7/8

Poursuites d'études

L'étudiant titulaire d'un MASTER 2 peut poursuivre ses études en Doctorat dans des domaines de recherche finalisée ou fondamentale :

- [Plus de détails sur la rubrique Recherche](#)

Débouchés professionnels

Renseignements

m2qepa@univ-tours.fr

+33247367016

<https://www.univ-tours.fr/formations/comment-sinscrire/inscription-reinscription>

Secteurs d'activité ou type d'emploi

Secteurs d'activité :

- Agroalimentaire, matériaux, biens de consommation, cosmétique, parfums, transport...
- PME et grands groupes, en France et à l'international
- Services R&D
- Qualité
- Production
- Commercial

Types d'emploi :

- Chargé d'études
- Chef de projet en analyse sensorielle
- Ingénieur puis responsable R&D
- Assistant puis responsable qualité
- Ingénieur d'études
- Responsable formulation

Master Sensoriel et innovation

S1 : Semestre 7 SM1SIN

UE1 Physiologie de la nutrition S7 SM1QPA (UE) - 62 h - 8 Crédits ECTS

Physiologie de la Nutrition, apports nutritionnels S7
SM1QPA (Travaux Dirigés) - 16 h

Physiologie de la Nutrition, apports nutritionnels S7
SM1QPA (Travaux Pratiques) - 16 h

Physiologie de la Nutrition, apports nutritionnels S7
SM1QPA (Cours Magistral) - 30 h

UE2 Physicochimie, biochimie, microbiologie ind. S7 SM1QPA (UE) - 60 h - 8 Crédits ECTS

Physicochimie, biochimie et microbiologie industr. S7
SM1QPA (Travaux Pratiques) - 15 h

Physicochimie, biochimie et microbiologie industr. S7
SM1QPA (Cours Magistral) - 30 h

Physicochimie, biochimie et microbiologie industr. S7
SM1QPA (Travaux Dirigés) - 15 h

UE3 Outils scientifiques et professionnels S7 SM1QPA (UE) - 71 h - 7 Crédits ECTS

UE4 Neurosciences sensorielles et cognitives S7 SM1SIN (UE) - 55 h - 7 Crédits ECTS

Neurosciences sensorielles et cognitives S7 SM1COG
(Cours Magistral) - 25 h

Neurosciences sensorielles et cognitives S7 SM1COG
(Travaux Dirigés) - 20 h

Neurosciences sensorielles et cognitives S7 SM1SIN
(Travaux Pratiques) - 10 h

S2 : Semestre 8 SM1SIN

UE1 Stratégie qualité dans les filières agroalim. S8 SM1QPA (UE) - 30 h - 4 Crédits ECTS

Stratégie qualité dans les filières agroalim. S8 SM1QPA (Travaux Dirigés) - 20 h

Stratégie qualité dans les filières agroalim. S8 SM1QPA (Cours Magistral) - 10 h

UE2 Univers professionnels S8 SM1QPA (UE) - 50 h - 3 Crédits ECTS

Anglais SM1QPA (Élément Constitutif) - 25 h - 2 Crédits ECTS

Positionnement professionnel SM1QPA - 10 h

UE3 Technologies alimentaires et process S8 SM1SIN (UE) - 60 h - 7 Crédits ECTS

Technologies alimentaires et process de conserv. S8 SM1SIN (Travaux Dirigés) - 10 h

Technologies alimentaires et process de conserv. S8 SM1SIN (Travaux Pratiques) - 20 h

Technologies alimentaires et process de conserv. S8 SM1SIN (Cours Magistral) - 30 h

UE4 Découverte de l'évaluation sensorielle S8 SM1SIN (UE) - 60 h - 7 Crédits ECTS

Découverte de l'évaluation sensorielle S8 SM1SIN (Travaux Dirigés) - 25 h

Découverte de l'évaluation sensorielle S8 SM1SIN (Travaux Pratiques) - 15 h

Découverte de l'évaluation sensorielle S8 SM1SIN (Cours Magistral) - 20 h

UE5 Stratégies industrielles et scientifiques S8 SM1SIN (UE) - 25 h - 3 Crédits ECTS

UE6 Stage en entreprise ou Projet S8 SM1SIN (UE) - 6 Crédits ECTS

S3 : Semestre 9 SM2SIN

S4 : Semestre 10 SM2SIN

UE1 S10 SM2SIN (UE) - 85 h - 15 Crédits ECTS

UE1 S10 SM2SIN (UE) - 85 h - 15 Crédits ECTS

UE2 S10 SM2SIN (UE) - 15 Crédits ECTS

UE2 S10 SM2SIN (UE) - 15 Crédits ECTS