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

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 plateforme trouver mon master

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 visé

> 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

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 2023/2024

Taux de réussite des présents aux examens

M1 Sensoriel, innovation et qualité
Effectifs 2024-2025 : 24
Taux de réussite 2023-2024 : 75,0 %
> Evaluation du M1

M2 Sensoriel, innovation et qualité
Effectifs 2024-2025 : 15
Taux de réussite 2023-2024 : 82,4 %

> Toutes les statistiques

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

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

Renseignements

m2qepa@univ-tours.fr

+33247367016

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

Master Biologie, agrosciences parcours sensoriel, innovation et qualité

S1 : Semestre 7

Université de Tours

UFR de Sciences et Techniques
Parc de Grandmont
37200 37261 TOURS
http://www.univ-tours.fr/formations/master-sciences-technologies-sante-mention-biologie-agrosciences-parcours-sensoriel-et-innovation

M7.1 Physio de la nutrition et apports nutritionnels (UE) - ***7 Crédits ECTS***

M7.1 Physio de la nutrition et apports nutritionnels CM (Cours Magistral) - *25 h*

M7.1 Physio de la nutrition et apports nutritionnels TD (Travaux Dirigés) - *16 h*

M7.1 Physio de la nutrition et apports nutritionnels TP (Travaux Pratiques) - *11 h*

M7.2 Outils scientifiques et techniques (UE) - ***9 Crédits ECTS***

M7.2 EP1 Anglais TD (Élément Constitutif) - *24 h - 3 Crédits ECTS*

M7.2 EP2 Statistiques (Élément Constitutif) - *3 Crédits ECTS*

M7.2 EP2 Statistiques CM (Cours Magistral) - *8 h*

M7.2 EP2 Statistiques TD (Travaux Dirigés) - *6 h*

M7.2 EP2 Statistiques TP (Travaux Pratiques) - *10 h*

M7.2 EP3 Techniques de communication (Élément Constitutif) - *3 Crédits ECTS*

M7.2 EP3 Techniques de communication TD (Travaux Dirigés) - *11 h*

M7.2 EP3 Techniques de communication TP (Travaux Pratiques) - *3 h*

M7.2 EP4 Positionnement professionnel TD - *12 h*

M7.3 Technologie et process alimentaire (UE) - ***7 Crédits ECTS***

M7.3 Technologie et process alimentaire CM (Cours Magistral) - *19 h*

M7.3 Technologie et process alimentaire TD (Travaux Dirigés) - *22 h*

M7.3 Technologie et process alimentaire TP (Travaux Pratiques) - *8 h*

M7.4 Neurosciences sensorielles et cognitives (UE) - ***45 h - 7 Crédits ECTS***

M7.4 Neurosciences sensorielles et cognitives CM (Cours Magistral) - *25 h*

M7.4 Neurosciences sensorielles et cognitives TD (Travaux Dirigés) - *20 h*

S2 : Semestre 8

M8.1 Sécurité alimentaire et référentiels qualité (UE) - *7 Crédits ECTS*

M8.1 EP1 Hygiène et sécurité alimentaire (Élément Constitutif) - *4 Crédits ECTS*

M8.1 EP1 Hygiène et sécurité alimentaire CM (Cours Magistral) - *21 h*

M8.1 EP1 Hygiène et sécurité alimentaire TD (Travaux Dirigés) - *3 h*

M8.1 EP1 Hygiène et sécurité alimentaire TP (Travaux Pratiques) - *6 h*

M8.1 EP2 Référentiels qualité (Élément Constitutif) - *3 Crédits ECTS*

M8.1 EP2 Référentiels qualité CM (Cours Magistral) - *4 h*

M8.1 EP2 Référentiels qualité TD (Travaux Dirigés) - *7 h*

M8.1 EP2 Référentiels qualité TP (Travaux Pratiques) - *11 h*

M8.2 Outils scientifiques et techniques (UE) - *5 Crédits ECTS*

M8.2 EP1 Anglais TD (Élément Constitutif) - *24 h - 3 Crédits ECTS*

M8.2 EP2 Marketing TD (Élément Constitutif) - *10 h - 2 Crédits ECTS*

M8.3 Technologie et innovation (UE) - *6 Crédits ECTS*

M8.3 Technologie et innovation CM (Cours Magistral) - *30 h*

M8.3 Technologie et innovation TD (Travaux Dirigés) - *30 h*

M8.3 Technologie et innovation TP (Travaux Pratiques) - *19 h*

M8.4 Découverte de l'évaluation sensorielle (UE) - ***6 Crédits ECTS***

M8.4 Découverte évaluation sensorielle CM (Cours Magistral) - *18 h*

M8.4 Découverte évaluation sensorielle TD (Travaux Dirigés) - *19 h*

M8.4 Découverte évaluation sensorielle TP (Travaux Pratiques) - *28 h*

M8.5 Stage ou projet tutoré (UE) - ***6 Crédits ECTS***

S3 : Semestre 9

M9.1 Métrologie sensorielle (UE) - ***6 Crédits ECTS***

M9.1 Métrologie sensorielle CM (Cours Magistral) - *20 h*

M9.1 Métrologie sensorielle TD (Travaux Dirigés) - *25 h*

M9.1 Métrologie sensorielle TP (Travaux Pratiques) - *30 h*

M9.2 Du contrôle au management de la qualité (UE) - ***6 Crédits ECTS***

M9.2 EP1 Contrôle qualité (Élément Constitutif) - *3 Crédits ECTS*

M9.2 EP1 Contrôle qualité CM (Cours Magistral) - *6 h*

M9.2 EP1 Contrôle qualité TD (Travaux Dirigés) - *4 h*

M9.2 EP1 Contrôle qualité TP (Travaux Pratiques) - *20 h*

M9.2 EP2 Management de la qualité (Élément Constitutif) - *3 Crédits ECTS*

M9.2 EP2 Management de la qualité TD (Travaux Dirigés) - *16 h*

M9.2 EP2 Management dela qualité TP (Travaux Pratiques) - *4 h*

M9.3 Entreprises, outils professionnels, enjeux sociétaux (UE) - ***6 Crédits ECTS***

M9.3 EP1 Anglais TD (Élément Constitutif) - *20 h - 2 Crédits ECTS*

M9.3 EP2 Fonctionnement des entreprises et gestion de projet (Élément Constitutif) - *2 Crédits ECTS*

M9.3 EP2 Fonctionnement entreprises et gestion de projet CM (Cours Magistral) - *10 h*

M9.3 EP2 Fonctionnement entreprises et gestion de projet TP (Travaux Pratiques) - *20 h*

M9.3 EP3 Marketing et sensoriel (Élément Constitutif) - *2 Crédits ECTS*

M9.3 EP3 Marketing et sensoriel CM (Cours Magistral) - *10 h*

M9.3 EP3 Marketing et sensoriel TD (Travaux Dirigés) - *15 h*

M9.3 EP3 Marketing et sensoriel TP (Travaux Pratiques) - *5 h*

M9.4 Etudes sensorielles appliquées aux problèmatiques indus (UE) - ***6 Crédits ECTS***

M9.4 Etudes senso appliquées aux problèmatiques indus CM (Cours Magistral) - *20 h*

M9.4 Etudes senso appliquées aux problèmatiques indus TD (Travaux Dirigés) - *30 h*

M9.4 Etudes senso appliquées aux problèmatiques indus TP (Travaux Pratiques) - *15 h*

M9.5 Optimisation des produits agroalimentaires (UE) - ***6 Crédits ECTS***

M9.5 Optimisation des produits agroalimentaires CM (Cours Magistral) - *8 h*

M9.5 Optimisation des produits agroalimentaires TD (Travaux Dirigés) - *16 h*

M9.5 Optimisation des produits agroalimentaires TP (Travaux Pratiques) - *26 h*

S4 : Semestre 10

M10.1 Innovation, projet et réalisation (UE) - ***15 Crédits ECTS***

M10.1 Innovation, projet et réalisation CM (Cours Magistral) - *10 h*

M10.1 Innovation, projet et réalisation TD (Travaux Dirigés) - *34 h*

M10.1 Innovation, projet et réalisation TP (Travaux Pratiques) - *38 h*

M10.2 Apprentissage ou stage (UE) - ***15 Crédits ECTS***