

**OBJECTIFS**

Le Master sensoriel en innovation permet de 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...

**COMPÉTENCES**

Après avoir suivi ce Master, l'étudiant sera capable de :

- ▶ Conduire et optimiser des analyses sensorielles en agroalimentaire et autres secteurs (cosmétique, matériaux, transports, textiles, parfums...)
- ▶ Mettre en place et réaliser un plan d'expérience dans le cadre d'un projet d'innovation de produit alimentaire
- ▶ Appliquer et développer des méthodes de marketing et d'assurance qualité
- ▶ Savoir travailler en équipe et en mode projet

**DÉBOUCHÉS****PROFESSIONNELS****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

**Métiers :**

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

**MENTIONS DE LICENCE  
D'ENTRÉE DANS LE  
MASTER**

Biologie - Biochimie

## ENSEIGNEMENTS - MASTER 1

- UE - Physiologie de la nutrition et apports nutritionnels
- UE - Physicochimie, biochimie et microbiologie industrielles
- UE - Outils scientifiques et professionnels
- UE - Neurosciences sensorielles et cognitives
- UE - Stratégie qualité dans les filières agroalimentaires
- UE - Fonctionnement des entreprises
- UE - Anglais
- UE - Technologies alimentaires et process de conservation
- UE - Découverte de l'évaluation sensorielle
- UE - Stratégies industrielles et scientifiques
- UE - Stage en entreprise ou projet

## ENSEIGNEMENTS - MASTER 2

- UE - Métrologie sensorielle
- UE - Qualité dans les IAA
- UE - Entreprises, outils professionnels, enjeux sociétaux
- UE - Etudes sensorielles appliquées aux problématiques industrielles
- UE - Optimisation des produits agroalimentaires
- UE - Innovation, projet et réalisation
- UE - Stage 6 mois

## POUR RÉUSSIR SON PROJET

Qu'il s'agisse d'un stage ou d'un premier emploi, la **Maison de l'Orientation et de l'Insertion Professionnelle (M.O.I.P.)** peut accompagner les étudiants dans leurs recherches.

- 02 47 36 81 70 - [www.univ-tours.fr/moip](http://www.univ-tours.fr/moip)