

2018: Master-Nutrition sciences des aliments PT Aliment, Nutrition, Cosmétique (ENSAIA)

N° des UE	Intitulé des UE	ECTS	CM (h)	TD (h)	TP (h)	TPL (h)	EI (h)	DLOC (h)
SEMESTRE 7								
UE	Choix Nancy ou International Orientation Valencia Module International réalisé à Valencia	30						270
UE 701	Orientation Nancy Sciences et procédés alimentaires	3	20	6				
UE 702	Biochimie métabolique de la nutrition Besoins et apports nutritionnels - Allégations Métabolisme, mécanismes d'action et impact physiopatho. Effet de l'environnement sur l'expression des gènes	8	12 22	3 8			10	
UE 703	Méthodo. en biologie et mise en situation expérimentale Principes de méthodologie en biologie Applications des méthodologies en biologie Travail expérimental - Recherche bibliographique Travail expérimental personnel Formation à la recherche bibliographique	10	12	6 10	16 40 6		10	
UE 704	Les microorganismes dans l'agroalimentaire	3	18	8				
UE 705	Projet professionnel et insertion professionnelle	3			30			
UE 706	Anglais général et scientifique	3				28		
SEMESTRE 8								
UE	Choix Nancy ou International Orientation Dublin Hygiène et qualité des aliments – International Dublin	30						250
UE 801	Orientation Nancy Conservation des Aliments par techniques traditionnelles	3	22	8				
UE 802	Réglementation – étiquetage communication nutrition	3	22	8				
UE 803	Les entreprises et les métiers de l'agro-alimentaire	3	12	48				
UE 804	Stage Stage en laboratoire ou entreprise	9						
UE 805	Choix choix 4 UE sur 5 Biotechnofonctionnalité alimentaire	3	20	6			4	
UE 806	Toxicologie fondamentale et alimentaire	3	27				3	
UE 807	Comportements ingestifs et contraintes énergétiques	3	20	6			4	
UE 808	Evaluation sensorielle	3	20	6	4			
UE 809	Pollution et transfert des polluants dans la chaîne alim Pollution de l'environnement Impact sanitaire	3	9 10	6 5				

N° des UE	Intitulé des UE	ECTS	CM (h)	TD (h)	TPL (h)	EI (h)
Semestre 9 ANC						
UE 919	Techno-fonctionnalité Aliment et cosmétique	2	20h x 1gpes			5h x 1gpes
UE 920	Fonctionnalité Santé de l'Aliment	3	25h x 1gpes			5h x 1gpes
UE 921	Contaminants chimiques et microbiologiques	3	36h x 1gpes	4h x 1gpes		
UE 922	Physico-chimie des systèmes colloïdaux/vectorisation	2	30h x 1gpes			5h x 1gpes
UE 923	Séparation-Purification de Biomolécules	2	20h x 1gpes			5h x 1gpes
UE 924	Techniques de conservation/emballage	2	20h x 1gpes			
UE 925	Méthodologie de la recherche expérimentale et ouverture	3	20h x 1gpes			5h x 2gpes
UE 926	Préparation du rapport bibliographique	2	10h x 1gpes	10h x 2gpes		
UE 927	Micronutriments	3	20h x 1gpes			5h x 1gpes
UE 928	Pathologie Métabolique du Vieillessement	3	20h x 1gpes			5h x 1gpes
UE 929	Dénutrition vieillissement	3	20h x 1gpes			5h x 1gpes
UE 915	Anglais	2			20h	
Semestre 10 ANC						
STG 1003	Stage en entreprise	30				