

**UGB / UFR2S / MASTER EN ALIMENTATION, NUTRITION ET SANTE**

DOMAINE SCIENCES DE LA SANTE		MENTION: MASTER EN ALIMENTATION, NUTRITION ET SANTE				
	<b>Première année / Premier Semestre (m1s1)</b>					
U. E.	Éléments constitutifs (EC)	CM	TP/TD	TPE	VHT	Crédits
<b>MA111 UE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentation, nutrition et santé ; Enjeux, Dimensions et relations</li> </ul>	La transition alimentaire et nutritionnelle	24	8	28	60	<b>11</b>
	Socio anthropologie de la nutrition et de l'alimentation	24	16	40	80	
	Communication pour le Changement de Comportement appliquée à l'alimentation, la nutrition et la santé	24	16	40	80	
<b>Sous Total</b>		<b>72</b>	<b>40</b>	<b>108</b>	<b>220</b>	
<b>MA112 UE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>outils de base pour l'approche santé publique de l'alimentation et de la nutrition</li> </ul>	Concepts de base en Sante Publique : biostatistiques, épidémiologie	12	16	22	50	<b>10</b>
	Informatique de base et traitement de données biostatistiques	12	20	18	50	
	Enquêtes alimentaires et nutritionnelles	10	24	30	64	
	Systèmes d'information en sécurité alimentaire et nutritionnelle	6	16	14	36	
<b>Sous Total</b>		<b>40</b>	<b>76</b>	<b>84</b>	<b>200</b>	
<b>MA 113 UE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Management et leadership</li> </ul>	Conception, élaboration et gestion de projet	16	0	8	24	<b>5</b>
	Suivi évaluation (projet, programmes)	12	4	8	24	
	Leadership et entrepreneuriat	12	0	8	20	
	Anglais appliqué à l'alimentation, la nutrition et la santé	24	0	8	32	
<b>Sous Total</b>		<b>64</b>	<b>4</b>	<b>32</b>	<b>100</b>	
<b>MA114 UE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Méthodologie de la Recherche : Concepts</li> </ul>	Technique de recherche documentaire	6	12	12	30	<b>4</b>
	Initiation à la Méthodologie de la recherche	6	12	12	30	
	Epistémologie et approches qualitatives	12	0	8	20	
		24	24	32	80	
<b>Total semestre 1</b>		<b>600</b>				<b>30</b>

**UGB / UFR2S / MASTER ALIMENTATION ET BIEN ETRE**

**Domaine : Sciences de la Santé**

**Mention : Alimentation, Nutrition et Santé**

**Première année / Deuxième Semestre (m1s2)**

U. E.	Eléments Constitutifs	CM	TP/TD	TPE	VHT	Crédits
<b>MA 121 :</b> • Disponibilités alimentaires	Systèmes de production agricole (animale, végétale, halieutique et aquacole)	24	24	32	80	<b>10</b>
	Politiques de développement agricole, de sécurité alimentaire et nutritionnelle	20	4	16	40	
	Alimentation et biodiversité	12	12	16	40	
	Chaine de valeurs : concepts et applications	20	4	16	40	
<b>Sous Total</b>		<b>76</b>	<b>44</b>	<b>80</b>	<b>200</b>	
<b>MA122 :</b> • Accessibilité et stabilité alimentaire	Stockage et conservation des aliments	20	16	24	60	<b>9</b>
	Organisation des filières alimentaires	20	4	16	40	
	Méthodes de transformation des aliments	24	24	32	80	
<b>Sous Total</b>		<b>64</b>	<b>44</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	
<b>MA123 :</b> • Utilisation biologique des aliments	Physiologie nutritionnelle	24	24	32	80	<b>11</b>
	Evaluation et Besoins nutritionnels	20	16	24	60	
	Chimie, biochimie alimentaire	24	24	32	80	
<b>Sous Total</b>		<b>68</b>	<b>64</b>	<b>88</b>	<b>220</b>	
<b>Total Semestre 2</b>		<b>600</b>			<b>30</b>	

**UGB / UFR2S / MASTER en ALIMENTATION, NUTRITION ET SANTE**

Domaine : **Sciences de la Santé**

Mention : **Alimentation, Nutrition et Sante**

Deuxième année / Premier Semestre (m2s1)

U. E.	Éléments constitutifs	CM	TP/TD	TPE	VHT	Crédits
<b>MA231 :</b> • <b>Hygiène et Sécurité Sanitaire des aliments</b>	Normes et qualité des aliments	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>40</b>	<b>10</b>
	Hygiène des aliments	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>40</b>	
	Système de management de la sécurité des aliments	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>32</b>	<b>80</b>	
	Toxicologie alimentaire	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>40</b>	
<b>Sous Total</b>		<b>80</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>200</b>	
<b>MA232 :</b> • <b>Nutrition, Diététique et Santé</b>	Diététique appliquée et activité physique	30	18	32	80	<b>12</b>
	Environnement, alimentation et sante	14	10	16	40	
	Nutrition et maladies liées à l'alimentation	40	20	40	100	
	Nutrition en situation d'urgence	10	2	8	20	
<b>Sous Total</b>		<b>94</b>	<b>50</b>	<b>96</b>	<b>240</b>	
<b>MA233 :</b> • <b>Législation et commerce internationale.</b>	Aspects réglementaires de l'alimentation	20	4	16	40	<b>4</b>
	Commerce international des denrées alimentaires	20	4	16	40	
<b>Sous Total</b>		<b>40</b>	<b>8</b>	<b>32</b>	<b>80</b>	
<b>MA234 :</b> • <b>Communication, Marketing</b>	Marketing	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>40</b>	<b>4</b>
	Communication	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>40</b>	
<b>Sous Total</b>		<b>36</b>	<b>12</b>	<b>32</b>	<b>80</b>	
<b>Total semestre 3</b>		<b>600</b>				<b>30</b>

**UGB / UFR2S / MASTER en ALIMENTATION, NUTRITION ET SANTE**

Domaine : **Sciences de la Santé** ; Mention : **Alimentation, Nutrition et Santé**

Deuxième année / Deuxième semestre (m2s2)

U. E.	Éléments constitutifs	CM	TP/TD	TPE	VHT	Crédits
<b>MA 241 :</b> <b>• Préparation et soutenance de Mémoire</b>	Stage dans un programme ou Structure	0	400	0	400	30
	Rédaction de mémoire		0	180	180	
	Soutenance du mémoire		0	20	20	
<b>Total Semestre 4</b>		<b>0</b>	<b>400</b>	<b>200</b>	<b>600</b>	