

Alimentation Santé 4^{ème} année

Prévention alimentation et bénéfice santé

Outils pour l'ingénieur (17 crédits ECTS)	
Techniques de veille et e-réputation	S7
Intelligence économique et veille	S7
Développement personnel	S7
Conduite de projet : cas pratique	S7
Conduite de projet : définition et réalisation	S7
Créativité et innovation, produits et services	S7
Recherche et synthèse bibliographique	S7
Management d'équipe	S7
Méthodes statistiques en épidémiologie	S8
Outils de gestion	S8
Connaissances des métiers	S8
Audit nutritionnel	S8
Démarche qualité, mise en pratique en entreprise	S8
Gestion technique des risques sanitaires	S8
Sciences de la nutrition (7 crédits ECTS)	
Epidémiologie d'observation nutritionnelle	S7
Epidémiologie génétique	S7
Les macronutriments : de l'ingestion à la métabolisation	S7
Innovation alimentaire (6 crédits ECTS)	
Nutraceutiques : valeur santé et réglementation	S8
Initiation à la cosmétique et aux compléments alimentaires	S8
Droit de l'alimentation	S8
Initiation à la caractérisation des pertes nutritionnelles et sanitaires des aliments transformés	S8
Recherche appliquée à la nutrition	S8
Diététique et nutrition humaine (7 crédits ECTS)	
Diététique et pratiques culinaires	S8
Diététique du bien portant	S8
Diététique thérapeutique	S8
Les micronutriments	S8
Origine du développement des pathologies chez l'adultes	S8
Méthodologie et techniques innovantes (6 crédits ECTS)	
Nanobiotechnology	S8
Phytochimie, phytothérapie et pharmacognosis	S8
De l'innovation thérapeutique aux produits médicamenteux	S8
Démarches génomiques et nutrition personnalisée	S8
Projet de spécialité (9 crédits ECTS)	
Outils de publication assistée par ordinateur (InDesign et Photoshop)	S7
Projet de spécialité PREVALS	S7 + S8
Stage en entreprise (8 crédits ECTS)	
Valorisation du stage en entreprise	S7
Français langue étrangère - facultatif	
Français sur objectifs universitaires	S7 + S8

Alimentation Santé 5^{ème} année

Prévention alimentation et bénéfice santé

Alimentation rationnelle des populations (7 crédits ECTS)	
Plan de maîtrise nutritionnelle	S9
Nutrition, pauvreté, précarité et santé des populations	S9
Nutrition dans les pays en développement	S9
Restauration hors foyer	S9
Communication, études et conseils (7 crédits ECTS)	
Communication en alimentation santé	S9
Promotion et éducation pour la santé	S9
Recherche clinique	S9
Stratégies, innovation et communication en alimentation santé	S9
Projet de spécialité et outils pour l'ingénieur (8 crédits ECTS)	
Outils d'aide à la décision en santé publique	S9
Marketing emploi	S9
Prospective en alimentation santé	S9
Valorisation projet PREVALS	S9
Santé et prise en charge nutritionnelle (8 crédits ECTS)	
Origine du développement des pathologies chez l'adultes	S9
Maladies et rééducation nutritionnelle	S9
Education à la santé par l'approche culinaire	S9
Environnement et conséquences sur la santé	S9
Stage de fin d'études (30 crédits ECTS)	
Mémoire de fin d'études	S10