

Share



Email destinataire :

Vous devez renseigner un email valide

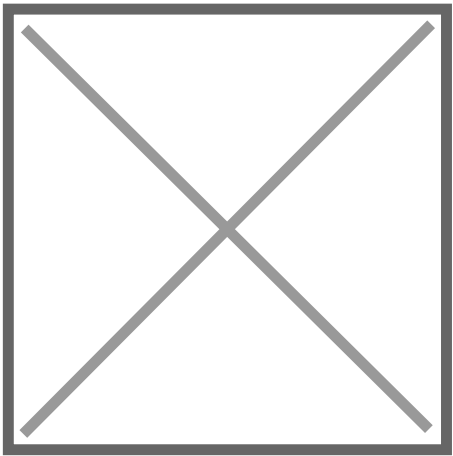
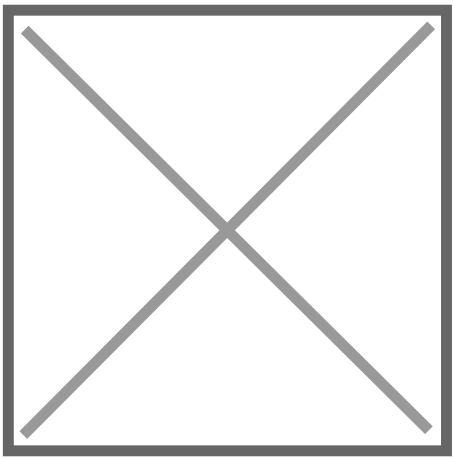
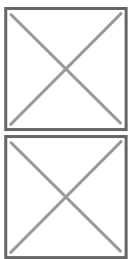
Envoyer

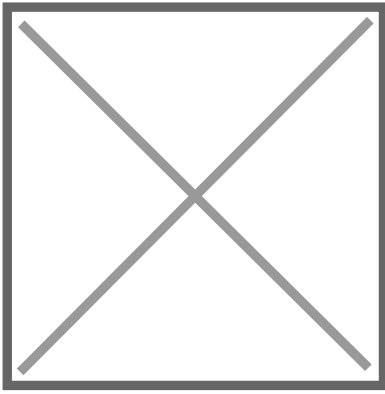
Une erreur est survenue. Merci de réessayer ultérieurement

Le mail de partage a bien été envoyé.

Add to Compare

M2 Analyse des risques sanitaires liés à l'alimentation





Master's degree

Specialisation Nutrition and Food Science

Enrolment type

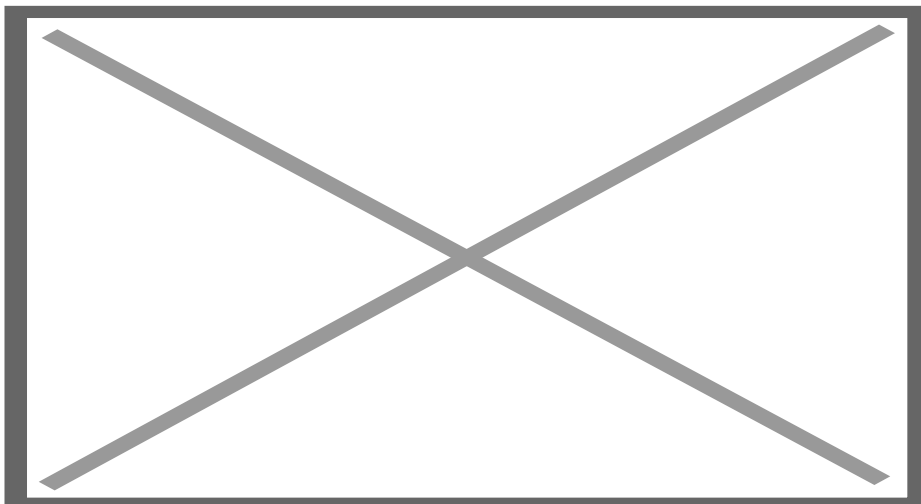
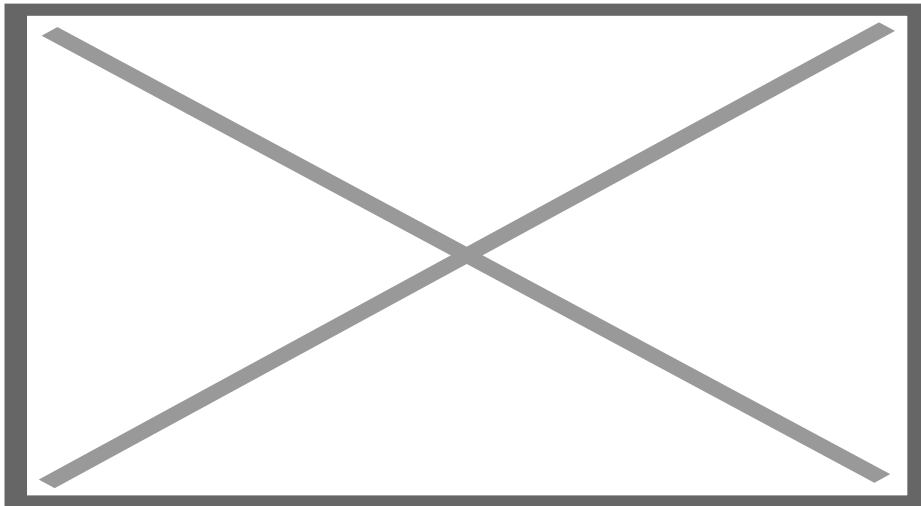
Full-time academic programmes Work-study programme Life-long learning

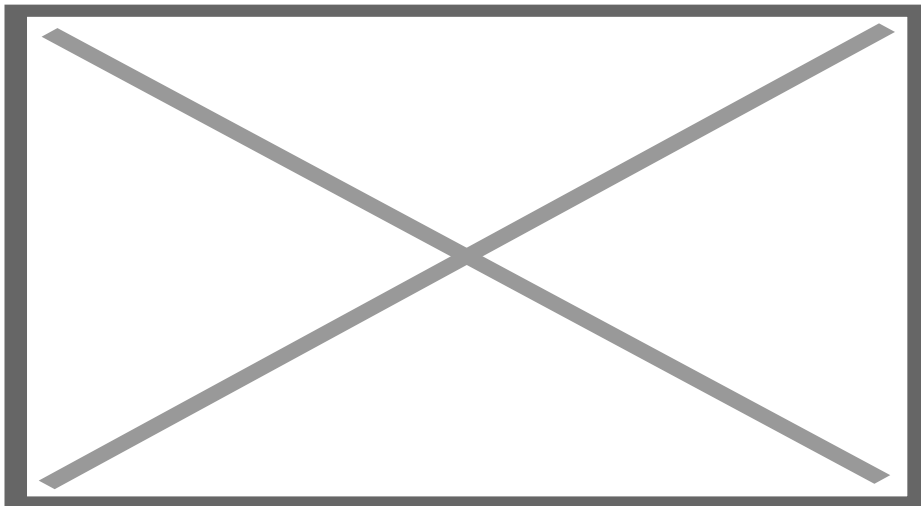
Language(s) of instruction

French

[Télécharger la fiche détaillée](#)

[Apply Now](#)





■ ■

Information

- [Overview](#)
- [Application requirements](#)
- [Schedule](#)

Présentation

Débouchés

Career prospects

After a Master's or Master's + PhD: researcher or lecturer

Raw materials and manufacturing quality control manager

Quality assurance manager

Consulting

Design engineer in the industrial sector

Design engineer in the research / scientific sector

Project Manager

Validation/qualification Manager

Laboratory Manager

Research or Design Engineer

Lecturer (after a PhD)

Head of mission / projects

Risk Assessor

Drinking water sanitary risk control engineer

Sanitary engineering designer

Scientific / public health project manager

Integration of a health agency, animal health epidemiosurveillance platform, etc.

Public health researcher

Epidemiologist

Further Study Opportunities

PhD

Specialised Master's

Calendar

Start of programme (indicative date)

07/09/2026

End of programme (indicative date)

03/09/2027

Admission

Capacity

Available Places

15

Target Audience and Entry Requirements

Quel que soit leur établissement d'origine, les étudiants doivent justifier d'un niveau suffisant dans leur formation antérieure (équivalence niveau Master 1). Des pré-requis sont indispensables en microbiologie générale et alimentaire, et en analyse chimique. Un niveau B2 en français est obligatoire pour les étudiants non francophones.

Période(s) de candidature

Inception Platform

From 01/05/2026 to 30/06/2026

Supporting documents

Compulsory supporting documents

Motivation letter.

All transcripts of the years / semesters validated since the high school diploma at the date of application.

Certificate of French (compulsory for non-French speakers).

Curriculum Vitae.

Detailed description and hourly volume of courses taken since the beginning of the university program.

Additional supporting documents

Declaration of intention to register in a work-study programme.

Referring contact information (compulsory for non-international applicants).

List of other masters requested (excluding Saclay).

Sur papier libre, indiquez les autres candidatures que vous déposez en dehors de l'université Paris-Saclay

VAP file (obligatory for all persons requesting a valuation of the assets to enter the diploma).

Document indicating the list of local M2 choices available here : <https://urlz.fr/i3Lo>.

Supporting documents :

- Residence permit stating the country of residence of the first country
- Or receipt of request stating the country of first asylum
- Or document from the UNHCR granting refugee status
- Or receipt of refugee status request delivered in France
- Or residence permit stating the refugee status delivered in France
- Or document stating subsidiary protection in France or abroad
- Or document stating temporary protection in France or abroad.

Programme

Parcours classique

Surveillance et gestion des risques

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	d
Epidémiologie	4	Semestre 1	20	20					

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	d
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	---

■

Epidémiologie

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 20

Directed study: 20

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Prerequisites

connaissances basiques sur le logiciel R

Programme/contents

présentation des différents types d'enquête, les indicateurs et les analyses statistiques associées

Learning objectives

Appréhender les principaux outils de l'épidémiologie

Overall organisation

Cours, TD

Skills

maîtriser les principes de base en épidémiologie descriptive et analytique, mettre en œuvre les méthodes avec le logiciel R, faire l'analyse critique d'une étude épidémiologique

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

[Gestion des](#)

[risques](#)

[sanitaires liés](#)

[à](#)

[l'alimentation](#)

2 Semestre 18 3

1

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	-------------------

Gestion des risques sanitaires liés à l'alimentation

ECTS : 2

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 18

Directed study: 3

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Programme/contents

Management de la sécurité sanitaire des aliments, réglementation européenne, mise en place du plan de maitrise sanitaire et du système HACCP, TD d'application HACCP

Learning objectives

Comprendre la réglementation en sécurité sanitaire des aliments, y associer une réflexion sur la mise en œuvre des dispositifs de santé publique

Overall organisation

Cours, TD

Skills

appliquer la réglementation européenne en sécurité sanitaire des aliments

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Langue étrangère

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning
Anglais scientifique	3	Semestre 1	10	20					



Anglais scientifique

ECTS : 3
Semester: Semestre 1
Detail
Lecture: 10
Directed study: 20
Language(s) of instruction
Français
Remote teaching
non
Prerequisites

anglais scolaire

Programme/contents

étude d’articles scientifiques assortis d’activités de travail du lexique et de compréhension écrite ; visionnage et étude de vidéos à caractère scientifique avec activités de compréhension orale ; prise de parole autour de sujets ayant trait à la sécurité alimentaire ; exposés oraux en petits groupes

Learning objectives

comprendre et s’exprimer en anglais scientifique de façon indépendante sur la base de documents écrits et audiovisuels centrés sur des problématiques de sécurité sanitaire des aliments

Skills

savoir utiliser l’anglais scientifique tant en compréhension qu’en expression écrites et orales dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments

Type of assessment
Evaluation Continue non Intégrale

Communication autour du risque

[Les enjeux de la communication sur le risque](#) 3 Semestre 1 24 6

Les enjeux de la communication sur le risque

ECTS : 3

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 24

Directed study: 6

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Prerequisites

aucun

Programme/contents

les principaux enjeux de la communication en matière de risques sanitaire alimentaires du point de vue des principaux acteurs qui interviennent sur ces questions dans l'espace public

Learning objectives

sensibiliser les étudiants aux caractéristiques et aux enjeux du traitement et de la diffusion des informations scientifiques, sanitaires et institutionnelles relatives aux risques alimentaires

Skills

savoir communiquer autour du risque

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Risques microbiologiques

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------

Qualité et sécurité microbiologique des aliments	5	Semestre 1	30	12	6			
--	---	------------	----	----	---	--	--	--

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------

■

Qualité et sécurité microbiologique des aliments

ECTS : 5

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 30

Practical study : 6

Directed study: 12

Project : 6

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Programme/contents

Révision sur les principaux pathogènes alimentaires
via un système de classe inversée

Cours magistraux sur les notions nouvelles
(parasites, virus, biofilms et antimicrobiens,
surveillance dans les aliments, etc...)

TD durée de conservation, TD cuisson, TP PCR
détection de pathogènes

Etudes de cas sur des analyses de dangers HACCP

Intervention de chercheurs sur des sujets en front de
science

Analyse d'un avis de l'Anses par binôme

Learning objectives

bien connaitre les dangers microbiologiques
(bactéries et leurs toxines, virus, parasites), savoir
utiliser les outils d'identification et de caractérisation
des dangers microbiologiques

Overall organisation

Cours, TD, TP

Skills

savoir identifier les dangers microbiologiques sur
une chaine de production alimentaire, savoir
proposer les mesures de maitrise adéquates

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
Evaluation des risques microbiologiques	4	Semestre 1	15	21				
■								

Evaluation des risques microbiologiques

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 15

Directed study: 21

Project : 4

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Programme/contents

cours d'initiation aux outils scientifiques nécessaires (bases probabilistes et statistiques nécessaires à l'appréciation quantitative du risque, microbiologie prévisionnelle, méthodologie de l'appréciation de l'exposition, méthodologie de l'appréciation des effets et de l'estimation du risque), TD sur des études de cas (apprentissage par résolution de problèmes)

Learning objectives

Appréhender les principales méthodes d'évaluation des risques microbiologiques, acquérir un savoir-faire dans les quatre applications suivantes: collecte et traitement des données, modélisation, prise de décision en contexte incertain et optimisation/prévision

Overall organisation

Cours, TD

Skills

savoir utiliser les outils d'appréciation quantitative des risques microbiologiques

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Risques Chimiques

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	dista learn cou
Qualité et sécurité chimique des aliments	5	Semestre 1	18	12	6				

Qualité et sécurité chimique des aliments

ECTS : 5

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 18

Practical study : 6

Directed study: 12

Project : 12

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Programme/contents

quatre modules comprenant cours, TD, un TP et une visite : (1) sécurité sanitaire des aliments et « Risque chimique » : origines, structures chimiques, moyens de prévention et de maîtrise ; (2) les enjeux de l'analyse des contaminants physico-chimiques ; (3) les stratégies de contrôle en industrie agro-alimentaire ; (4) projet bibliographique.

Learning objectives

donner les outils et les connaissances nécessaires à la compréhension des phénomènes à la base des contaminations chimiques possibles des aliments ainsi que les voies envisageables pour leur maîtrise et leur contrôle dans les filières agro-alimentaire, donner un aperçu des méthodologies analytiques pour l'extraction, l'identification et le dosage de contaminants ou résidus présents à l'état de traces dans les aliments

Skills

répertorier les sources et voies de contaminations chimiques d'un aliment, définir et choisir une méthode analytique adaptée, évaluer les critères de performance d'une méthode analytique, appréhender les bases réglementaires

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	dista learn cou
Evaluation des risques physico- chimiques	4	Semestre 1	20	6					

Evaluation des risques physico-chimiques

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 20

Directed study: 6

Project : 15

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Programme/contents

1. toxicologie : caractérisation du danger, évaluation du risque, établissement des valeurs toxicologiques de référence (DJA, DJT,...) ;
2. évaluation de l'exposition et approches de l'analyse quantitative du risque chimique (AQR).

Learning objectives

approfondir les acquis en termes de méthodologie d'évaluation des risques, décrire les études toxicologiques nécessaires à la caractérisation du danger dans un contexte réglementaire (OCDE, BPL,...), étude des mécanismes d'action, l'établissement du profil toxicologique, le raisonnement pour une conclusion scientifique et enfin l'établissement des valeurs toxicologiques de référence (Dose journalière admissible, dose journalière tolérable,...).

Skills

connaître les différents mécanismes de toxicité, choisir les tests de toxicité adaptés dans un dossier de sécurité, maîtriser les différentes étapes de l'évaluation du risque et les différentes méthodologies de l'évaluation de l'exposition

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Projet bibliographique

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
Projet bibliographique	3	Semestre 2	3					
■								

Projet bibliographique

ECTS : 3

Semester: Semestre 2

Detail

Lecture: 3

Tutored project 30

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Skills

Savoir utiliser les banques de données scientifiques
et faire une synthèse bibliographique

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Stage

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning courses
Stage	27	Semestre 2							

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning courses
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	---------------------------

■

Stage

ECTS : 27

Semester: Semestre 2

Detail

Tutored project 61

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Prerequisites

avoir suivi les UE du master

Learning objectives

Insertion en milieu professionnel

Skills

savoir utiliser ses connaissances et compétences pour traiter d’un sujet en situation réelle dans le cadre d’une entreprise ou d’un laboratoire de recherche

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

UE Libre

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning courses
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	---------------------------

[ARSA](#)
[UE Libre](#)

0

Annualisé 20

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	-------------------

■

ARSA UE Libre

ECTS : 0

Semester: Annualisé

Detail

Lecture: 20

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

oui

Type of assessment

Détail renseigné au niveau Élément

Constitutif

Parcours apprentissage

Surveillance et gestion des risques

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	-------------------

Epidémiologie	4	Semestre 1	20	20					
-------------------------------	---	------------	----	----	--	--	--	--	--

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	d
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	---

■

Epidémiologie

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 20

Directed study: 20

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Prerequisites

connaissances basiques sur le logiciel R

Programme/contents

présentation des différents types d'enquête, les indicateurs et les analyses statistiques associées

Learning objectives

Appréhender les principaux outils de l'épidémiologie

Overall organisation

Cours, TD

Skills

maîtriser les principes de base en épidémiologie descriptive et analytique, mettre en œuvre les méthodes avec le logiciel R, faire l'analyse critique d'une étude épidémiologique

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

[Gestion des](#)

[risques](#)

[sanitaires liés](#)

[à](#)

[l'alimentation](#)

2	Semestre	18	3
	1		

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	directed study/practical class
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	--------------------------------

Gestion des risques sanitaires liés à l'alimentation

ECTS : 2

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 18

Directed study: 3

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Programme/contents

Management de la sécurité sanitaire des aliments, réglementation européenne, mise en place du plan de maitrise sanitaire et du système HACCP, TD d'application HACCP

Learning objectives

Comprendre la réglementation en sécurité sanitaire des aliments, y associer une réflexion sur la mise en œuvre des dispositifs de santé publique

Overall organisation

Cours, TD

Skills

appliquer la réglementation européenne en sécurité sanitaire des aliments

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Langue étrangère

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	directed study/practical class
Anglais scientifique	3	Semestre 1	10	20					

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	-------------------

■

Anglais scientifique

ECTS : 3

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 10

Directed study: 20

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Prerequisites

anglais scolaire

Programme/contents

étude d'articles scientifiques assortis d'activités de travail du lexique et de compréhension écrite ; visionnage et étude de vidéos à caractère scientifique avec activités de compréhension orale ; prise de parole autour de sujets ayant trait à la sécurité alimentaire ; exposés oraux en petits groupes

Learning objectives

comprendre et s'exprimer en anglais scientifique de façon indépendante sur la base de documents écrits et audiovisuels centrés sur des problématiques de sécurité sanitaire des aliments

Skills

savoir utiliser l'anglais scientifique tant en compréhension qu'en expression écrites et orales dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Missions en entreprise 1

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	-------------------

[Missions](#)

[en](#) 3 Semestre
[entreprise](#) 1
[1](#)
■

Missions en entreprise 1

ECTS : 3

Semester: Semestre 1

Detail

Tutored project 30

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Learning objectives

Insertion en milieu professionnel

Skills

savoir utiliser ses connaissances et
compétences pour traiter d'un sujet en
situation réelle dans le cadre d'une entreprise
ou d'un laboratoire de recherche

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Risques microbiologiques

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
Qualité et sécurité microbiologique des aliments	5	Semestre 1	30	12	6			

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------

■

Qualité et sécurité microbiologique des aliments

ECTS : 5

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 30

Practical study : 6

Directed study: 12

Project : 6

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Programme/contents

Révision sur les principaux pathogènes alimentaires
via un système de classe inversée

Cours magistraux sur les notions nouvelles
(parasites, virus, biofilms et antimicrobiens,
surveillance dans les aliments, etc...)

TD durée de conservation, TD cuisson, TP PCR
détection de pathogènes

Etudes de cas sur des analyses de dangers HACCP

Intervention de chercheurs sur des sujets en front de
science

Analyse d'un avis de l'Anses par binôme

Learning objectives

bien connaitre les dangers microbiologiques
(bactéries et leurs toxines, virus, parasites), savoir
utiliser les outils d'identification et de caractérisation
des dangers microbiologiques

Overall organisation

Cours, TD, TP

Skills

savoir identifier les dangers microbiologiques sur
une chaine de production alimentaire, savoir
proposer les mesures de maitrise adéquates

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
Evaluation des risques microbiologiques	4	Semestre 1	15	21				
■								

Evaluation des risques microbiologiques

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 15

Directed study: 21

Project : 4

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Programme/contents

cours d'initiation aux outils scientifiques nécessaires (bases probabilistes et statistiques nécessaires à l'appréciation quantitative du risque, microbiologie prévisionnelle, méthodologie de l'appréciation de l'exposition, méthodologie de l'appréciation des effets et de l'estimation du risque), TD sur des études de cas (apprentissage par résolution de problèmes)

Learning objectives

Appréhender les principales méthodes d'évaluation des risques microbiologiques, acquérir un savoir-faire dans les quatre applications suivantes: collecte et traitement des données, modélisation, prise de décision en contexte incertain et optimisation/prévision

Overall organisation

Cours, TD

Skills

savoir utiliser les outils d'appréciation quantitative des risques microbiologiques

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Risques Chimiques

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	dista learn cou
Qualité et sécurité chimique des aliments	5	Semestre 1	18	12	6				

Qualité et sécurité chimique des aliments

ECTS : 5

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 18

Practical study : 6

Directed study: 12

Project : 12

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Programme/contents

quatre modules comprenant cours, TD, un TP et une visite : (1) sécurité sanitaire des aliments et « Risque chimique » : origines, structures chimiques, moyens de prévention et de maîtrise ; (2) les enjeux de l'analyse des contaminants physico-chimiques ; (3) les stratégies de contrôle en industrie agro-alimentaire ; (4) projet bibliographique.

Learning objectives

donner les outils et les connaissances nécessaires à la compréhension des phénomènes à la base des contaminations chimiques possibles des aliments ainsi que les voies envisageables pour leur maîtrise et leur contrôle dans les filières agro-alimentaire, donner un aperçu des méthodologies analytiques pour l'extraction, l'identification et le dosage de contaminants ou résidus présents à l'état de traces dans les aliments

Skills

répertorier les sources et voies de contaminations chimiques d'un aliment, définir et choisir une méthode analytique adaptée, évaluer les critères de performance d'une méthode analytique, appréhender les bases réglementaires

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	dista learn cou
Evaluation des risques physico- chimiques	4	Semestre 1	20	6					

Evaluation des risques physico-chimiques

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 20

Directed study: 6

Project : 15

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Programme/contents

1. toxicologie : caractérisation du danger, évaluation du risque, établissement des valeurs toxicologiques de référence (DJA, DJT,...) ;
2. évaluation de l'exposition et approches de l'analyse quantitative du risque chimique (AQR).

Learning objectives

approfondir les acquis en termes de méthodologie d'évaluation des risques, décrire les études toxicologiques nécessaires à la caractérisation du danger dans un contexte réglementaire (OCDE, BPL,...), étude des mécanismes d'action, l'établissement du profil toxicologique, le raisonnement pour une conclusion scientifique et enfin l'établissement des valeurs toxicologiques de référence (Dose journalière admissible, dose journalière tolérable,...).

Skills

connaître les différents mécanismes de toxicité, choisir les tests de toxicité adaptés dans un dossier de sécurité, maîtriser les différentes étapes de l'évaluation du risque et les différentes méthodologies de l'évaluation de l'exposition

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Projet bibliographique

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
Projet bibliographique	3	Semestre 2	3					
■								

Projet bibliographique

ECTS : 3

Semester: Semestre 2

Detail

Lecture: 3

Tutored project 30

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Skills

Savoir utiliser les banques de données scientifiques
et faire une synthèse bibliographique

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Missions en entreprise 2

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning
Missions en entreprise 2	27	Semestre 2							

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	-------------------

■

Missions en entreprise 2

ECTS : 27

Semester: Semestre 2

Detail

Tutored project 61

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Learning objectives

Insertion en milieu professionnel

Skills

savoir utiliser ses connaissances et compétences pour traiter d'un sujet en situation réelle dans le cadre d'une entreprise ou d'un laboratoire de recherche

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

UE libre

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	-------------------

[ARSA](#)

[UE](#) 0 Annualisé 20

[Libre](#)

■

ARSA UE Libre

ECTS : 0

Semester: Annualisé

Detail

Lecture: 20

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

oui

Type of assessment

Détail renseigné au niveau Élément

Constitutif

Teaching Location(s)

PALAISEAU

Contact

- **Florence DUBOIS-BRISSONNET**

AgroParisTech

- **Mathieu CLADIÈRE**

AgroParisTech

<http://www.universite-paris-saclay.fr/formation/master/nutrition-et-sciences-des-aliments/m2-analyse-des-risques-sanitaires-lies-l'alimentation>