

Partager



Email destinataire :

Vous devez renseigner un email valide

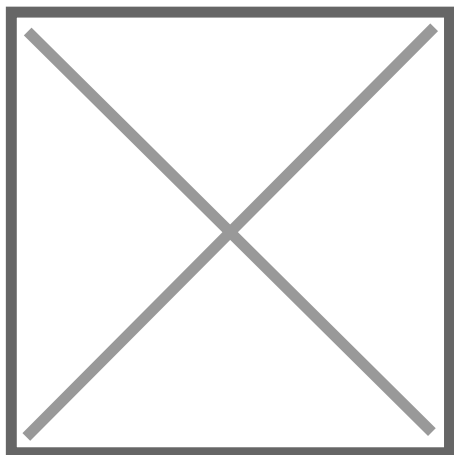
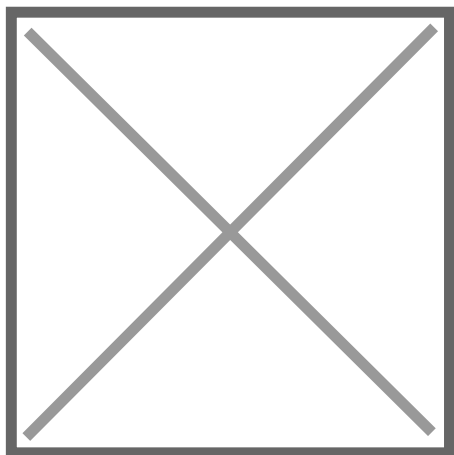
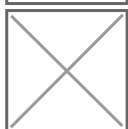
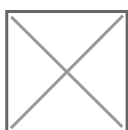
Envoyer

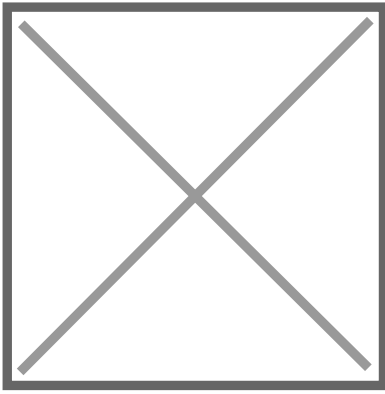
Une erreur est survenue. Merci de réessayer ultérieurement

Le mail de partage a bien été envoyé.

Ajouter au comparateur

M2 Analyse des risques sanitaires liés à l'alimentation





Master

Mention Nutrition et Sciences des aliments

Régime(s) d'inscription

Formation initiale Formation en apprentissage Formation continue

Langue(s) d'enseignement

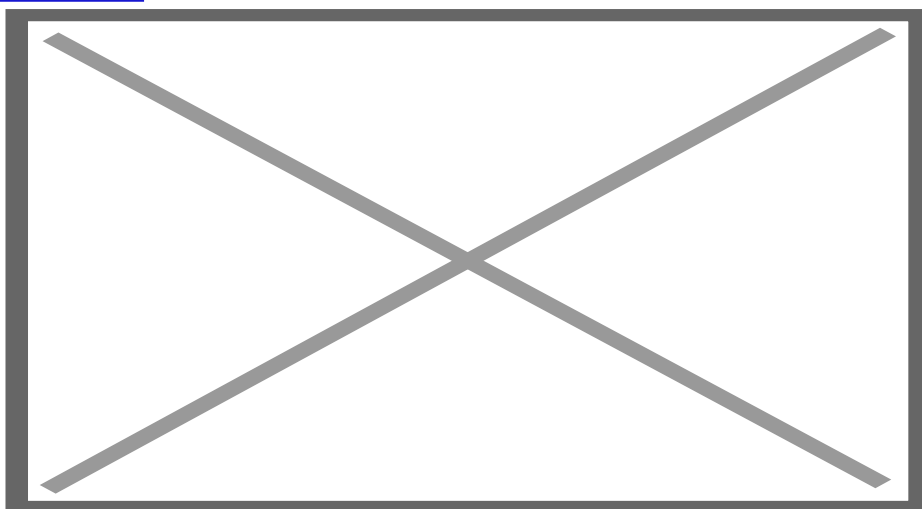
Français

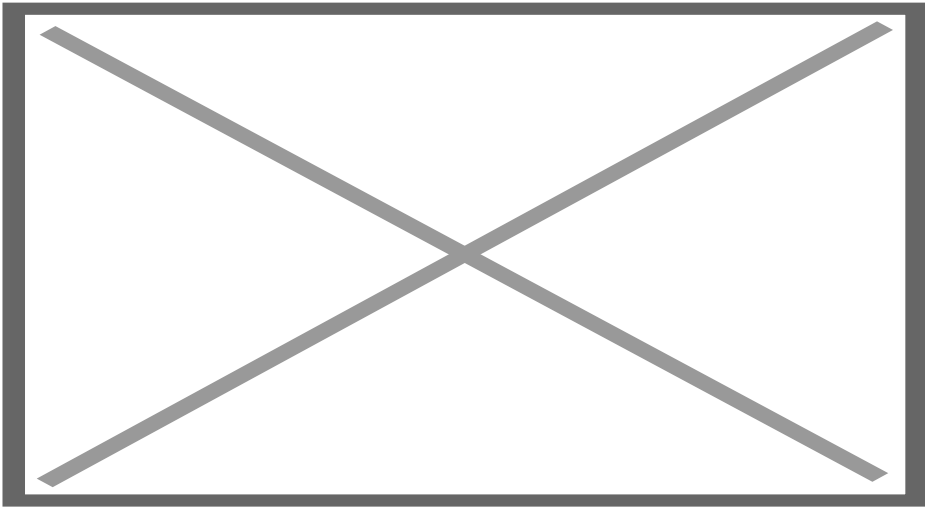
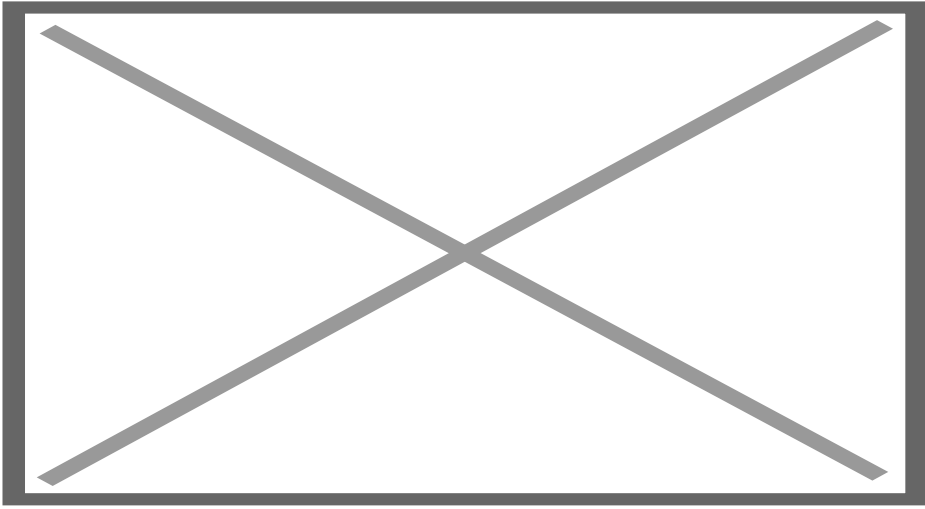
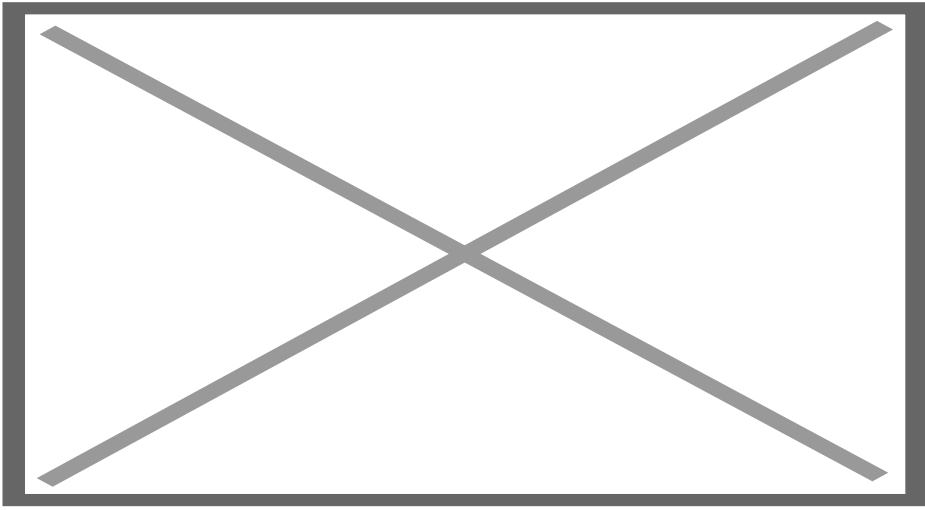
Pour répondre aux enjeux de sécurité sanitaire des aliments et des bioproduits, le parcours de master 2 ARSA propose une formation approfondie sur l'évaluation quantitative des risques, discipline à la base de toute décision concernant les mesures de maîtrise des dangers aux différents stades de la production.

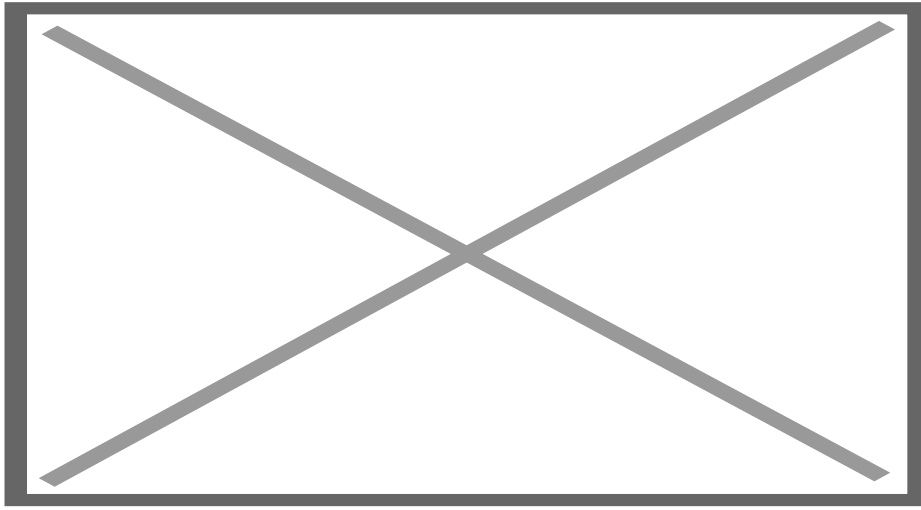
Le parcours ARSA vise à former des étudiants afin qu'ils soient capables de mettre en œuvre des méthodes d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments, et de réaliser une analyse des risques sur une chaîne de production. Les connaissances apportées permettront aux étudiants d'identifier les dangers microbiologiques et chimiques dans un contexte donné, d'évaluer quantitativement les risques associés grâce l'utilisation d'outils mathématiques, et de communiquer sur ce risque. L'approche " analyse des risques " nécessite des compétences en microbiologie, chimie analytique, toxicologie, technologie de transformation, épidémiologie, modélisation, biostatistique, informatique, etc. Ils devront également posséder les connaissances relatives à la réglementation nationale ou internationale en matière de sécurité des aliments. Enfin, ils pourront appréhender les sciences de l'information et de la communication autour du risque.

[Télécharger la fiche détaillée](#)

[Je candidate](#)







■ ■

Informations

- [Présentation](#)
- [Admission](#)
- [Programme](#)

Présentation

Compétences

- Identifier les dangers microbiologiques et chimiques tout le long de la chaîne de production d'aliments.
- Savoir faire une évaluation quantitative de risque

Objectifs pédagogiques de la formation

- Appréhender et caractériser les déterminants de la sécurité sanitaire des produits alimentaires (et plus généralement des bioproduits transformés)
- Connaître les méthodes d'évaluation quantitative des risques sanitaires
- Connaître les leviers d'action pour prévenir et réduire les risques à un niveau acceptable par des mesures de gestion
- Savoir communiquer sur les risques sanitaires alimentaires

Débouchés

Professionnels

Après un Master ou Master + Doctorat : chercheur ou enseignant-chercheur
responsable contrôle qualité matières premières et fabrications
Responsable assurance qualité
Consultant
Ingénieur d'études dans les domaines de l'industrie
Ingénieur d'études dans les domaines de la recherche
Chargé·e de projet
Chargé·e de validation/qualification
Responsable de laboratoire
Ingénieur de recherche ou d'études
enseignant.e-chercheur.se (après un doctorat)
Chargé de mission / projets
Evaluateur de risque
ingénieur maîtrise des risques sanitaires eau potable
ingénieur d'études sanitaires
chargé de projet scientifique / santé publique
Intégration d'une agence sanitaire, plateforme
d'épidémiosurveillance en santé animale...
Chargé d'étude en santé publique
Epidémiologiste

Poursuite d'études

Doctorat

Mastère spécialisé

Agenda

Début de la formation (date indicative)

07/09/2026

Fin de la formation (date indicative)

03/09/2027

Admission

Capacité d'accueil

Places

15

Public visé et prérequis

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

Plateforme Inception

Du 01/05/2026 au 30/06/2026

Pièces justificatives

Obligatoires

Lettre de motivation.

Tous les relevés de notes des années/semestres validés depuis le BAC à la date de la candidature.

Attestation de français (obligatoire pour les non francophones).

Curriculum Vitae.

Descriptif détaillé et volume horaire des enseignements suivis depuis le début du cursus universitaire.

Facultatives

Déclaration d'intention cursus apprentissage.

Coordonnées référents (obligatoire pour les candidats non internationaux).

Liste des autres masters demandés (hors Saclay).

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

Dossier VAPP (obligatoire pour toutes les personnes demandant une validation des acquis pour accéder à la formation) <https://www.universite-paris-saclay.fr/formation/formation-continue/validation-des-acquis-de-lexpérience>.

Fiche de choix de M2 (obligatoire pour les candidats inscrits en M1 à l'Université Paris-Saclay) à télécharger sur <https://urlz.fr/i3Lo>.

Document justificatif des candidats exilés ayant un statut de réfugié, protection subsidiaire ou protection temporaire en France ou à l'étranger (facultatif mais recommandé, un seul document à fournir) :

- Carte de séjour mention réfugié du pays du premier asile
- OU récépissé mention réfugié du pays du premier asile
- OU document du Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés reconnaissant le statut de réfugié
- OU récépissé mention réfugié délivré en France
- OU carte de séjour avec mention réfugié délivré en France
- OU document faisant état du statut de bénéficiaire de la protection subsidiaire en France ou à l'étranger.

Programme

Parcours classique

Surveillance et gestion des risques

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Epidémiologie	4	Semestre 1	20	20							

Epidémiologie

ECTS : 4

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 20

Travaux dirigés : 20

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Prérequis

connaissances basiques sur le logiciel R

Programme / plan / contenus

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

Objectifs d'apprentissage

Appréhender les principaux outils de l'épidémiologie

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours, TD

Compétences

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

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

[Gestion des
risques sanitaires
liés à
l'alimentation](#)

2

Semestre 1 18

3

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
■											

Gestion des risques sanitaires liés à l'alimentation

ECTS : 2

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 18

Travaux dirigés : 3

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

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

Objectifs d'apprentissage

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

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours, TD

Compétences

appliquer la réglementation européenne en sécurité sanitaire des aliments

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Langue étrangère

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Anglais scientifique	3	Semestre 1	10	20							

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
■											

Anglais scientifique

ECTS : 3

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 10

Travaux dirigés : 20

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Prérequis

anglais scolaire

Programme / plan / contenus

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

Objectifs d'apprentissage

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

Compétences

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

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Communication autour du risque

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Les enjeux de la communication sur le risque	3	Semestre 1	24	6							

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
----------	------	----------	-------	----	----	--------------	--------------	-----------	---------------	--------	---------

Les enjeux de la communication sur le risque

ECTS : 3

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 24

Travaux dirigés : 6

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Prérequis

aucun

Programme / plan / contenus

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

Objectifs d'apprentissage

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

Compétences

savoir communiquer autour du risque

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Risques microbiologiques

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Qualité et sécurité microbiologique des aliments	5	Semestre 1	30	12	6					6	



Qualité et sécurité microbiologique des aliments

ECTS : 5

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 30

Travaux pratiques : 6

Travaux dirigés : 12

Projet : 6

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

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

Objectifs d'apprentissage

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

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours, TD, TP

Compétences

savoir identifier les dangers microbiologiques sur une chaîne de production alimentaire, savoir proposer les mesures de maîtrise adéquates

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Evaluation des risques microbiologiques	4	Semestre 1	15	21						4	
■											

Evaluation des risques microbiologiques

ECTS : 4

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 15

Travaux dirigés : 21

Projet : 4

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

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)

Objectifs d'apprentissage

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

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours, TD

Compétences

savoir utiliser les outils d'appréciation quantitative des risques microbiologiques

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Risques Chimiques

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
----------	------	----------	-------	----	----	--------------	--------------	-----------	---------------	--------	---------

Qualité et sécurité chimique des aliments

ECTS : 5

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 18

Travaux pratiques : 6

Travaux dirigés : 12

Projet : 12

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

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.

Objectifs d'apprentissage

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

Compétences

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

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Evaluation des risques physico-chimiques

ECTS : 4

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 20

Travaux dirigés : 6

Projet : 15

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

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).

Objectifs d'apprentissage

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,...).

Compétences

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

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Projet bibliographique



Projet bibliographique

ECTS : 3

Semestre calendaire : Semestre 2

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 3

Projet tutoré 30

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Compétences

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

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Stage

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet Tutorat
Stage	27	Semestre 2								

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
■											

Stage

ECTS : 27

Semestre calendaire : Semestre 2

Détail du volume horaire

Projet tutoré 61

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Prérequis

avoir suivi les UE du master

Objectifs d'apprentissage

Insertion en milieu professionnel

Compétences

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

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

UE Libre

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
ARSA UE Libre	0	Annualisé	20								
■											

ARSA UE Libre

ECTS : 0

Semestre calendaire : Annualisé

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 20

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

oui

Nature de l'évaluation

Détail renseigné au niveau Élément Constitutif

Parcours apprentissage

Surveillance et gestion des risques

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Epidémiologie	4	Semestre 1	20	20							
■											

Epidémiologie

ECTS : 4

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 20

Travaux dirigés : 20

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Prérequis

connaissances basiques sur le logiciel R

Programme / plan / contenus

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

Objectifs d'apprentissage

Appréhender les principaux outils de l'épidémiologie

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours, TD

Compétences

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

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

[Gestion des](#)

[risques sanitaires](#)

[liés à](#)

[l'alimentation](#)

2	Semestre 1	18	3
---	------------	----	---

Gestion des risques sanitaires liés à l'alimentation

ECTS : 2

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 18

Travaux dirigés : 3

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

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

Objectifs d'apprentissage

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

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours, TD

Compétences

appliquer la réglementation européenne en sécurité sanitaire des aliments

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Langue étrangère

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Anglais scientifique	3	Semestre 1	10	20							

[illegible]

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
■											

Missions en entreprise 1

ECTS : 3

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Projet tutoré 30

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

Insertion en milieu professionnel

Compétences

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

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Risques microbiologiques

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Qualité et sécurité microbiologique des aliments	5	Semestre 1	30	12	6					6	



Qualité et sécurité microbiologique des aliments

ECTS : 5

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 30

Travaux pratiques : 6

Travaux dirigés : 12

Projet : 6

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

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

Objectifs d'apprentissage

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

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours, TD, TP

Compétences

savoir identifier les dangers microbiologiques sur une chaîne de production alimentaire, savoir proposer les mesures de maîtrise adéquates

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Evaluation des risques microbiologiques	4	Semestre 1	15	21						4	
■											

Evaluation des risques microbiologiques

ECTS : 4

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 15

Travaux dirigés : 21

Projet : 4

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

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)

Objectifs d'apprentissage

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

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours, TD

Compétences

savoir utiliser les outils d'appréciation quantitative des risques microbiologiques

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Risques Chimiques

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
----------	------	----------	-------	----	----	--------------	--------------	-----------	---------------	--------	---------

Qualité et sécurité chimique des aliments

ECTS : 5

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 18

Travaux pratiques : 6

Travaux dirigés : 12

Projet : 12

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

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.

Objectifs d'apprentissage

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

Compétences

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

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Evaluation des risques physico-chimiques

ECTS : 4

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 20

Travaux dirigés : 6

Projet : 15

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

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).

Objectifs d'apprentissage

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,...).

Compétences

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

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Projet bibliographique

Projet bibliographique

ECTS : 3

Semestre calendaire : Semestre 2

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 3

Projet tutoré 30

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Compétences

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

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Missions en entreprise 2

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet Tutorat
Missions en entreprise 2	27	Semestre 2								

Missions en entreprise 2

ECTS : 27

Semestre calendaire : Semestre 2

Détail du volume horaire

Projet tutoré 61

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

Insertion en milieu professionnel

Compétences

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

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
ARSA UE Libre	0	Annualisé	20								
■											

ARSA UE Libre

ECTS : 0

Semestre calendaire : Annualisé

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 20

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

oui

Nature de l'évaluation

Détail renseigné au niveau Élément Constitutif

Lieu(x) d'enseignement

PALAISEAU

Contact(s)

- **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>