DIPLÔME

Master Sciences, technologies, santé mention Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement parcours Qualité et sécurité sanitaire des productions alimentaires : la modélisation au service de la maîtrise des risques

Code : MR16101A



Niveau d'entrée : Bac + 3, Bac + 4
Niveau de sortie : Bac + 5
ECTS : 120

Déployabilité
Apprentissage : Fomation pouvant se suivre en apprentissage
Contrat de professionnalisation : Formation pouvant se suivre en contrat de professionnalisation

Objectifs pédagogiques

Le Master Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement parcours Qualité et sécurité sanitaire des productions alimentaires : la modélisation au service de la maîtrise des risques forme les futurs cadres de l'agroalimentaire à **concevoir, déployer et améliorer des démarches qualité** intégrées au sein des filières agricoles et alimentaires. Les apprenants développent une expertise approfondie en **gestion des risques sanitaires**, application des référentiels qualité, conduite de projets et **exploitation des données**.
Axée sur l'innovation, la réglementation et la durabilité, la formation aborde les grands défis contemporains du secteur : l'approche globale des filières agricole et alimentaire (**One Health**), transition écologique et performance globale des organisations.
Le Responsable Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments met en œuvre la **politique sanitaire de l'entreprise**, en assurant la conformité réglementaire et la maîtrise des risques. Il s'appuie sur la **modélisation des données**, l'automatisation et des outils numériques pour anticiper, agir et innover.
Il intervient notamment sur :

- L'analyse globale des filières (technique, organisationnelle, économique, sociale, environnementale et biologique)

• Le pilotage de projets, d’équipes et de démarches qualité en contexte multiculturel
• Le management de la sécurité sanitaire dans la stratégie globale de l’entreprise

Compétences et débouchés

- Piloter le management des risques sanitaires et mettre en œuvre une démarche qualité globale
- Mobiliser les moyens technologiques et techniques de traçabilité pour surveiller et modéliser les risques sanitaires
- Analyser les systèmes agricoles et alimentaires pour accompagner la transition durable des filières
- Développer le management de transition et le positionnement stratégique

Méthodes pédagogiques

Les enseignements théoriques, couplés à des mises en application en travaux dirigés et travaux pratiques sur matériels et logiciels métiers permettront une professionnalisation rapide. L'espace numérique de formation du Cnam (Moodle) permet à chaque enseignant de rendre accessible des ressources spécifiques à ses enseignements. Des modalités plus détaillées seront communiquées au début de chaque cours.

Prérequis et conditions d'accès

Accessible avec un Bac+3 scientifique validé : BUT Génie Biologique, Génie Chimique, Génie des Procédés, L3 en Sciences de la vie et de la terre, Chimie ou licences professionnelles spécialisées en hygiène et qualité alimentaire.
Sur dossier via MonMaster et sur entretien.

MENTIONS OFFICIELLES

Code RNCP
39195

Date d'enregistrement au RNCP
30/05/2025

Date de l'échéance de l'enregistrement au RNCP
31/08/2030

Mots-clés

Agroalimentaire - Biologie

Instrumentation - Mesure

Maîtrise des processus de production

Management de l'entreprise

Performance globale

Système de management intégré

Statistiques et applications

Organisation du travail et de l'entreprise

Alimentation

Traitement informatique des données

Identification des risques

Modélisation

Informations complémentaires

Type de diplôme

Master

Codes ROME

Directeur / Directrice qualité services[M1402]
Consultant / Consultante en management qualité[M1402]
Responsable qualité services[M1402]

Formacode

Agroalimentaire [21554]
Gestion qualité [31454]
Pêche aquaculture [21354]
Agriculture production végétale [21054]

Code du parcours

MR16101

URL externe

https://www.cnam-boussingault.fr/master

Modules d'enseignement

M1

- → Anglais professionnel
- → Expérience professionnelle
- → Fondamentaux en sciences et technologie des aliments
- → Identification des dangers et analyse des risques dans la filière alimentaire
- → Maîtrise des procédés dans la filière alimentaire
- → Management dans la filière alimentaire
- → Revue bibliographique et diagnostic
- → Système de management intégré et certifications dans la filière alimentaire
- → Traçabilité dans la filière alimentaire

M2

- → Anglais professionnel
- → Management du changement dans la filière alimentaire
- → Mémoire de fin de parcours
- → Modélisation du risque dans la filière alimentaire
- → One Health et production primaire
- → Pilotage de l'entreprise de la filière alimentaire
- → Projet tutoré M2
- → Transition dans les filières alimentaires

Blocs de compétences

Un bloc de compétences est constitué d'un ensemble d'Unités qui répond aux besoins en formation de l'intitulé du bloc.
Les unités ci-dessus sont réparties dans les Blocs de compétences ci-dessous.
Chaque bloc de compétences peut être validé séparément.
Information non disponible, pour plus d'information veuillez contacter le Cnam