

Conditions d'admission

Être âgé(e) de moins de 30 ans pour bénéficier d'un contrat d'apprentissage et avoir validé :

- 1^{ère} année de Master « Médicaments et autres produits de santé »
- 1^{ère} année de Master « Sciences du Médicament »
- Diplôme d'ingénieur généraliste (ou 5^{ème} année validée)
- Diplôme de Docteur en Pharmacie (ou 5^{ème} année validée)
- Diplôme de Docteur en Médecine (ou 5^{ème} année validée)
- 1^{ère} année de Master « Chimie, Biochimie, Biomatériaux, Biotechnologies ou Qualité »

Les étudiants de plus de 30 ans peuvent bénéficier d'un contrat de professionnalisation.

Comment s'inscrire ?

Dossier de candidature disponible sur le site Internet de l'Université

Modalités de sélection

Examen du dossier et entretien de sélection

NOUS CONTACTER

Faculté de Pharmacie de Paris
Université Paris Descartes
4 avenue de l'Observatoire - 75270 Paris cedex 06

Université

Responsables pédagogiques Pr Sylvie Michel sylvie.michel@parisdescartes.fr
Dr Pascal Houze pascal.houze@parisdescartes.fr

CFA Leem Apprentissage

www.leem-apprentissage.org - 01 84 76 14 80

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les modalités d'accès requises.

En savoir plus

www.leem-apprentissage.org

Mise à jour 03/2021



MASTER 2
En Apprentissage



Master 2 Qualité des Aliments et des Eaux

Mention Sciences du Médicament et Qualité des Produits de Santé

DÉVELOPPEMENT & PRODUCTION

Cette formation vous permet d'acquérir une expertise aussi bien en réglementation qu'en techniques et méthodologies analytiques dans les domaines du contrôle des eaux et des aliments utilisés en santé humaine. Cette formation vous apportera la connaissance des caractéristiques des aliments fonctionnels et nutraceutiques et des eaux utilisées dans le domaine de la santé.



Présentation

Les étudiants devront acquérir une compétence en matière :

- Aliments fonctionnels et nutraceutiques et leurs rôles dans l'innovation alimentaire ;
- Réglementation et évaluation du bénéfice santé des aliments fonctionnels et nutraceutiques ;
- Les techniques innovantes dans les domaines de l'analyse alimentaire et de l'eau ;
- Mise en place d'un protocole analytique pour un constituant alimentaire ou une eau : analyses des constituants majeurs, mineurs et à l'état de traces ;
- Conclusion quant à la qualité et la conformité selon les normes en vigueur d'un produit alimentaire ou d'une eau.

Rythme de l'apprentissage

Fin septembre et début octobre : 2 semaines de cours

1 semaine de cours / 3 semaines en entreprise
Juillet à septembre : plein temps en entreprise (hors semaine d'examens)

Modalités pédagogiques

Cours d'amphi, TD et TP, avec vidéo projection et travaux de groupes

Contrôle des connaissances

Selon les matières : examen écrit terminal, soutenance orale ou contrôle continu
Mémoire avec soutenance devant un jury mixte (enseignants et professionnels)



Quels métiers ?

Les débouchés correspondent aux métiers de la qualité dans le secteur de la santé et des produits de santé, médicaments, produits cosmétiques et les administrations en lien avec la sécurité sanitaire : (ANSM, ANSES...).

Assureur qualité opérationnelle

Il met en œuvre le système qualité (procédures, indicateurs, audits, formations) dans un domaine d'activité donné.

Responsable de laboratoire de contrôle microbiologique

Il définit et pilote la mise en œuvre des processus de contrôle microbiologique aux différentes étapes de fabrication et dans l'environnement dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et sécurité.

Chargé du contrôle qualité

Il définit et met en œuvre les techniques de contrôle qualité afin de vérifier la qualité des produits et services dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et sécurité.

Tous nos métiers sur www.leem-apprentissage.org

Programme

Le Master 2 « **Qualité des Aliments et des Eaux** » propose 420 heures de formation sur 12 mois.

UE 1 : Développement industriel du médicament : de la molécule au médicament (UE commune à tous les itinéraires)

UE 2 : Bonnes pratiques de fabrication et de distribution

UE 3 : Méthodes avancées d'analyse physicochimique

UE 4 : Qualité des Matières Premières : excipients, matériaux de conditionnement, dispositifs médicaux

UE 8 : Analyse réglementaire de l'eau

UE 9 : Aliments et Santé