Qualité et sécurité des denrées alimentaires et cosmétiques (L3)

Sciences pour la santé

Programmes

Modalités de formation

FORMATION INITIALE

FORMATION CONTINUE

EN ALTERNANCE

A DISTANCE

Informations pratiques

Lieux de la formation

UFR de Médecine

Plus d'informations

UFR de Médecine

Campus Santé , Chemin du Thil, Bâtiment D
80025 Amiens
France

https://medecine.u-picardie.fr/

-	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
Compétence 1 Mener démarche scienti expérimentale - Niveau 1					24
UE Compétence 1 Semestre 1					12
De l'atome à la molécule	24	12	12		3
Biologie cellulaire 1	24	13	8	3	3
Biochimie 1	24	12	12		3
La plante et l'eau	24	13	8	3	3
UE Compétence 1 Semestre 2					12
Biologie cellulaire 2	24	11	10	3	3
Biochimie 2	24	9	12	3	3
Génétique	24	4	20		3
Choix ressource C1S2					
Découverte de la Géologie Interne	24	10	10	4	3
Thermochimie et équilibres chimiques	24	10	14		3
Compétence 2 Exploiter des données scientifiques - Niveau 1					24
UE Compétence 2 Semestre 1					12
Biodiversité et évolution	24	11	10	3	3
Découverte de la Géologie Externe	24	6	12	6	3
Physiologie Animale	48	22	26		6
UE Compétence 2 Semestre 2					12
Communications cellulaires	24	12	12		3
Mathématiques pour les Sciences Expérimentales	16		16		2
Outils physiques	16	8	8		3
Probabilités et statistiques	16		16		2
Zoologie 1	24	14	2	8	3

L2 SCSA	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
Compétence 1 Mener une démarche scientifique en santé					24
UE Compétence 1 Semestre 4					12
Biochimie	18	12	6		3

Microbiologie	26	16	4	6	3
Physiologie humaine 2	50	40	10		6
UE Compétence 1 Semestre 3					12
Introduction aux neurosciences	24	18	6		3
Immunologie	24	24			3
Physiologie cellulaire	26	16	10		3
Physiologie humaine 1	26	20	6		5
Compétence 2 Exploiter des données scientifique en santé					18
UE Compétence 2 Semestre 3					9
Biologie du développement et du vieillissement	26	18	8		3
Méthodes et techiques analytiques pour les biologistes	26	18	8		3
Choix ressource C2S3					
Outils d'étude cellulaire et moléculaire	23	15		8	3
Santé, pathologies et travail	23	20	3		3
UE Compétence 2 Semestre 4					9
Histologie	26	17	3	6	3
Interaction et reconnaissance des biomolécules	16	12	4		3
Choix ressource C2S4					
Activité locomotrice, posture et équilibre	20	18	2		3
Introduction à la prévention des risques	24	18	6		3
Qualité, durabilité et santé alimentaire	26	16	10		3
BLOC TRANSVERSE					12
UE Bloc Transverse Licence 2 S3					6
UE Bloc Transverse Licence 2 S4					6
BLOC SAE					6
SAE L2	10	6	4		6

L3 SPS - QSAC	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
Compétence 1 Mener une démarche scientifique en santé					12
UE Compétence 1 Semestre 5					6
Biostatistiques - Epidémiologie	26	18	8		3

Toxicologie et risques toxiques	26		26		3
UE Compétence 1 Semestre 6					6
Microbiologie et risques biologiques	26	18	8		3
Santé publique et enjeux	24	24			3
Compétence 2 Assurer la qualité et la sécurité des denrées a					30
UE Compétence 1 Semestre 5					15
Controle qualité et méthodes d'analyse physico-chimique	29	7	6	16	3
Formulation et production de denrées alimentaire	26	8	2	16	3
Nutrition et santé publique	26	22	4		3
Physiologie sensorielle, de la nutrition et toxicologie alim	26	16	10		3
Règlementation, normes et certifications alimentaires	26	22	4		3
UE Compétence 1 Semestre 6					15
Controle qualité et méthodes d'analyse sensorielle	26	12	10	4	3
Controle qualité et méthodes d'analyse microbioligique	26	10		16	3
Molécules aromatiques pour l'alimentation, les cosmétiques	26	12	2	12	3
Management de la qualité, de l'hygiène et de la sécurté en i	26	20	6		3
Reglementation, formulation et production de cosmétiques	26	16	2	8	3
BLOC SAE-Stage					6
SAE L3	10	6	4		6
Stage					
BLOC Transverse					12
UE Bloc Transverse Licence 3 S5					6
UE Bloc Transverse Licence 3 S6					6

A savoir

Niveau d'entrée : Niveau IV (BP, BT, Baccalauréat professionnel ou technologique)

Niveau de sortie : Niveau II (Licence ou maîtrise universitaire)

Contacts Formation Continue

SFCU

03 22 80 81 39

sfcu@u-picardie.fr

10 rue Frédéric Petit
80048 Amiens Cedex 1
France

Le 02/11/2026