Qualité et sécurité des denrées alimentaires et cosmétiques (L3)

Sciences pour la santé

Objectifs

La formation a pour objectif de maîtriser l'ensemble de la chaîne de production d'une denrée alimentaire ou d'un produit cosmétique, de sa conception jusqu'à son conditionnement. Elle vise à développer des compétences permettant de garantir la qualité des produits, leur conformité à la réglementation et la maîtrise des risques sanitaires. Elle s'appuie sur l'intervention de nombreux professionnels vacataires qui apportent leur expertise du terrain, ainsi que sur une approche pratique favorisant l'opérationnalité des étudiants. Cette formation repose notamment sur l'utilisation d'une plateforme de technologie industrielle, la réalisation de travaux pratiques en laboratoire, la mise en place de préséries industrielles et l'apprentissage de la formulation, des procédés de fabrication et de la traçabilité numérique. Enfin, elle partage un tronc commun avec les parcours BHTS (Biologie humaine, technologies de la santé) et SSE.

Compétences

Construire son projet professionnel

- Préparation du projet personnel et professionnel
- Méthode de travail universitaire
- Anglais
- Compétences numériques
- Transition écologique et développement soutenable

Mener une démarche scientifique en santé

- Santé publique
- Biostatistiques – Épidémiologie
- Physiologie et physiopathologie humaine
- Neurosciences
- Génétique
- Chimie – Biochimie

Modalités de formation

FORMATION INITIALE

FORMATION CONTINUE

EN ALTERNANCE

Informations pratiques

Lieux de la formation
UFR de Médecine

Capacité d'accueil
25

Contacts Formation Initiale

SECRETARIAT_Scolarite_Medecine_2IS

03 22 82 77 37

scolarite-2is@u-picardie.fr

Plus d'informations

UFR de Médecine

Campus Santé , Chemin du Thil, Bâtiment D

- Immunologie
- Microbiologie
- Toxicologie

Assurer la qualité et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des produits cosmétiques

- Nutrition et santé publique
- Réglementation alimentaire et cosmétique
- Physiologie sensorielle et toxicologie alimentaire
- Contrôles qualité : physico-chimie, microbiologie et analyse sensorielle
- Formulation des produits alimentaires et cosmétiques
- Management de la qualité – Hygiène, sécurité (QHSE)
- Molécules aromatiques et innovation organoleptique
- Outils numériques : traçabilité, analyse de données et pratiques 4.0

80025 Amiens
France

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

Conditions d'accès

L2 validé mention SPS, DUT HSE, DUT GB, BTS et DUT techniques, CPGE...(sur dossier via e-candidat)

Autres informations (FI)

Plaquette Licence SPS 2026.pdf

Organisation

Organisation

La troisième année (L3 QSAC) peut être suivie en alternance, dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Rythme alternance : Lundi & Mardi en entreprise

Période de formation

Stages prévus en L3 à partir d'avril

Contrôle des connaissances

Contrôle continu et/ou examens terminaux, mémoire et soutenance de stage en L3

Responsable(s) pédagogique(s)

Christophe Bienaime

03 22 82 79 09

christophe.bienaime@u--picardie.fr

Programmes

(pour annexe)	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
BLOC TRANSVERSE					12
UE Bloc Transverse Licence 1 Semestre 1					6
Anglais S1					1
Choix ressource					2
Culture					2

International - Langue, culture et mobilité					2
International - Intercompréhension					2
International - Renforcement en langue vivante					2
International - Thématiques sociétales					2
LV2 Espagnol					2
Méthodes et techniques de calculs					2
Remédiation anglais grand débutant					2
Sport					2
Devenir étudiant à l'UPJV					1
En maîtrisant la langue française 1 / Français langue étrang					1
TEDS Niveau 1					1
UE Bloc Transverse Licence 1 Semestre 2					6
Anglais S2	10		10		2
Choix ressource					2
Culture					2
Engagement					2
International - Engagement international					2
International - Langue, culture et mobilité					2
International - Intercompréhension					2
International - Renforcement en langue vivante					2
International - Thématiques sociétales					2
LV2 Italien					2
Méthodes et techniques de calculs					2
Sport					2
Culture numérique (PIX)					2

-	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
Anglais S3	14		14		2
Choix ressource					2
Assurer sa cybersécurité					2
International - Langue, culture et mobilité					2
International - Intercompréhension					2
International - Renforcement en langue vivante					2
International - Thématiques sociétales					2
Je me lance dans l'entrepreneuriat					2
En maitrisant la langue française, niveau 2					2

Préparation CRPE 1					2
Culture numérique (PIX)					1
Préparer son projet professionnel					1
UE Bloc Transverse Licence 2 S4					6
Anglais S4	14		14		2
Choix ressource					2
Découvrir la BU					2
Engagement					2
International - Engagement international					2
International - Langue, culture et mobilité					2
International - Intercompréhension					2
International - Renforcement en langue vivante					2
International - Thématiques sociétales					2
DU MAIA partie 1					2
Préparation CRPE 2					2
MTU disciplinaire					1
TEDS Niveau 2					1
BLOC SAE					6
SAE L2	10	6	4		6
BONUS LICENCE 2 SEMESTRE 3					
BONUS LICENCE 2 SEMESTRE 4					

-	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	26	8	6	12	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 sécurité en	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
Anglais S5	14		14		2
Choix ressource					2
International - Langue, culture et mobilité					2
International - Intercompréhension					2
International - Renforcement en langue vivante					2
International - Thématiques sociétales					2
DU MAIA partie 2					2
Préparation concours CPE 1					2
Préparation CAPES documentation 1					2
Préparation concours du second degré 1					2
Préparation CRPE 3					2
Préparer son insertion professionnelle					2

UE Bloc Transverse Licence 3 S6					6
Anglais S6	14		14		2
Choix ressource					2
Engagement					2
International - Engagement international					2
International - Langue, culture et mobilité					2
International - Intercompréhension					2
International - Renforcement en langue vivante					2
International - Thématiques sociétales					2
Préparation concours CPE 2					2
Préparation CAPES documentation 2					2
Préparation concours du second degré 2					2
Préparation CRPE 4					2
Découverte du milieu professionnel					2
BONUS LICENCE 2 SEMESTRE 3					
BONUS LICENCE 2 SEMESTRE 4					

A savoir

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

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

Références et certifications

Identifiant RNCP : 41277

Codes ROME : H1210 - Intervention technique en études, recherche et développement

H1303 - Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel

H1503 - Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

I1305 - Installation et maintenance électronique

K1204 - Médiation sociale et facilitation de la vie en société

Codes FORMACODE : 43454 - Santé

Codes NSF : 110 - Spécialités pluriscientifiques

330 - Spécialités plurivalentes sanitaires et sociales

331 - Santé (NSF)

Contacts Formation Continue

SFCU

03 22 80 81 39

sfcu@u-picardie.fr

10 rue Frédéric Petit
80048 Amiens Cedex 1
France

Le 28/11/2026