

Le présent supplément au diplôme suit le modèle élaboré par la Commission européenne, le Conseil de l'Europe et l'UNESCO / CEPES. Elle vise à fournir des données indépendantes et suffisantes pour améliorer la "transparence" internationale et la reconnaissance académique et professionnelle équitable des qualifications (diplômes, acquis universitaires, certificats, etc). Elle est destinée à décrire la nature, le niveau, le contexte, le contenu et le statut des études accomplies avec succès par la personne désignée par la qualification originale à laquelle ce présent supplément est annexé. Elle doit être dépourvue de tout jugement de valeur, déclaration d'équivalence ou suggestion de reconnaissance. Toutes les informations requises par les huit parties doivent être fournies. Lorsqu'une information fait défaut, une explication doit être donnée.

1. INFORMATIONS SUR LE TITULAIRE DU DIPLOME

1.1. Nom(s) patronymique :

1.2. Prénom :

1.3. Date de naissance (jour/mois/année) :

1.4. Numéro ou code d'identification de l'étudiant (le cas échéant) :

2. INFORMATIONS SUR LE DIPLOME

2.1. Intitulé du diplôme :

2.2. Principal/Principaux domaine(s) d'étude couvert(s) par le diplôme :

2.3. Nom et statut de l'établissement ayant délivré le diplôme :

2.4. Nom et statut de l'établissement ayant dispensé les cours :

2.5. Langue(s) utilisée(s) pour l'enseignement / les examens :

3. RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE NIVEAU DU DIPLOME

3.1. Niveau du diplôme :

Diplômes et grades français	Niveau Nomenclature française	Niveau Nomenclature européenne (CEC)
Doctorat	I	8
Master, Titre d'ingénieur	I	7
Licence, Licence professionnelle	II	6

3.2. Durée officielle du programme d'étude :

BTS, DUT, DEUST	III	5
-----------------	-----	---

### 3.3. Conditions d'accès :

Pour être admis en première année les étudiants doivent être titulaires d'une licence ou d'un diplôme sanctionnant les études de premier cycle français ou étranger admis en dispense ou en équivalence dans une mention compatible. L'accès aux années supérieures est possible par validation des études supérieures, des acquis professionnels ou des acquis de l'expérience.

## 4. INFORMATIONS CONCERNANT LE CONTENU DU DIPLOME ET LES RESULTATS OBTENUS

### 4.1. Organisation des études :

Formation en présentiel  
Expérience en milieu professionnel intégrée à la formation

### 4.2. Exigences du programme :

#### Compétences:

Concevoir un projet de recherche (ou R&D) en tenant compte du contexte et des objectifs, construire une argumentation, réaliser le programme expérimental, interpréter les résultats, élaborer une synthèse et proposer des perspectives. Transférer les connaissances scientifiques issues de la recherche à une stratégie d'innovation, de création de produits à valeurs nutritionnelle ou de santé.

Valoriser le bénéfice nutritionnelle et/ou santé d'un ingrédient ou d'un aliment sur la base des données scientifiques acquises sur celui-ci.

Effectuer une recherche bibliographique et une veille technologique exhaustive, en utilisant les outils de recherche appropriés, et restituer cette information en explicitant sa pertinence.

Concevoir, formuler un aliment (ingrédient)-santé ou un complément alimentaire en réponse à un cahier des charges ou à la demande d'un marché.

Décrire et expliquer l'impact des nutriments sur la santé.

#### Aquis d'apprentissage:

Assurer la fiabilité et la traçabilité des résultats expérimentaux en s'intégrant dans une démarche d'Assurance de la Qualité. Communiquer: rédiger clairement, préparer des supports de communication en utilisant diverses techniques (rapport, diaporama, note de synthèse, affiche,...), et les présenter devant un public, averti ou non, en français ou en anglais.

Décrire et expliquer l'impact des nutriments sur la santé.

Valoriser le bénéfice nutritionnelle et/ou santé d'un ingrédient ou d'un aliment sur la base des données scientifiques acquises sur celui-ci.

Identifier les besoins alimentaires et leur couverture par la ration chez l'homme sain en intégrant des situations physiologiques particulières.

Rédiger et analyser d'un dossier toxicologique.

Appliquer la réglementation sur les aliments santé : composition étiquetage, dossier d'allégation.

Respecter l'éthique scientifique en toutes circonstances, sur la base des principes déontologiques développés traditionnellement dans le cadre de la recherche académique.

Présenter une capacité à travailler en équipe en autonomie.

Maîtriser les techniques courantes utilisées en laboratoire de recherche en biologie.

Connaître et utiliser les techniques de conduite de projets.

Assurer une veille réglementaire sur les pratiques et activités liées à la nutrition et à la santé.

Lire et s'exprimer en anglais en autonomie.

### 4.3. Précisions sur le programme (par ex. modules ou unités étudiées) et sur les crédits obtenus : (si ces informations figurent sur un relevé officiel veuillez le mentionner).

Unités d'enseignement étudiées (U.E.) et nombre de crédits.

Codes et intitulés	Nombre de crédits
Semestre 7 : 30 crédits, 6 UE	
8TNA701U Méthodologie de recherche en biologie	6
8TNA702U Biodisponibilité et toxicologie/Règlementation des produits nutritionnels	6
8TNA703U Bases de Neurosciences pour la Nutrition	6
8TNH701U Projet professionnel et tuteuré	6
8TNH702U Anglais Scientifique	3
8TNH704U Immunité protectrice et pathologique	3
Semestre 8 : 30 crédits, 5 UE	
8TNA801U Nutrition, métabolisme et pathologies (étiologie et prévention)	9
8TNA802U Recherche clinique en nutrition	3
8TNA803U Evaluation du risque chimique Alimentaire	3
8TNA804U Initiation à la Recherche et/ou Développement	12
8TNH801U Anglais Scientifique	3
Semestre 9 : 30 crédits, 7 UE	
8TNA901U Plan d'expériences et validation de méthodes	3
8TNA902U Nutrition et Neurosciences	6
8TNA903U Nutrition et expression de gènes	3
8TNA904U Communication et conception d'un projet de recherche et/ou développement	9
8TNA905U Anglais Scientifique	3
8TNA906U Polyphénols et Santé	3
8TNA907U Microbiote intestinal et Santé	3
Semestre 10 : 30 crédits, 1 UE	
8TNH001U Réalisation d'un projet de recherche et/ou développement	30
Choix UE facultative	
	120

#### 4.4. Système de notation et, si possible, informations concernant la répartition des notes.

Compensation uniquement au semestre avec note éliminatoire aux UE.

Les aptitudes et l'acquisition des connaissances et des compétences sont évaluées soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés. Chaque évaluation fait l'objet d'une note de 0 à 20.

Chaque unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable lorsque la moyenne des notes obtenues aux différentes évaluations, affectées de leur coefficient, est au moins égale ou supérieure à 10 sur 20. La validation de l'unité d'enseignement confère les crédits européens correspondants.

Le diplôme s'obtient par acquisition de chaque unité d'enseignement constitutive du parcours correspondant soit par application des modalités de compensation. La compensation est applicable sur le semestre sur la base de la moyenne générale des notes obtenues pour les diverses unités d'enseignement, pondérées par les coefficients. Cette compensation est conditionnée à l'obtention de note minimale dans certaines Unités d'enseignement. Il n'y a pas de compensation entre les semestres.

Notation établissement	Notation ECTS	Répartition des étudiants ayant réussi
15.28 - 15.74	A	10 %
14.5 - 14.99	B	25 %
13.97 - 14.47	C	30 %
12.36 - 13.8	D	25 %
11.48 - 11.81	E	10 %

#### 4.5. Classification générale du diplôme :

Mention Passable : notes entre 10 et 12 sur 20

Mention Assez Bien : notes entre 12 et 14 sur 20  
Mention Bien : notes entre 14 et 16 sur 20  
Mention Très Bien : notes entre 16 et 20 sur 20

#### 5. INFORMATIONS SUR LA FONCTION DU DIPLOME

5.1. Accès à un niveau supérieur :

Possibilité de poursuite en doctorat

5.2. Statut professionnel conféré : (si applicable)

#### 6. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

6.1. Renseignements complémentaires :

6.11 Compléments cursus :

6.12 Compléments sur le programme :

6.13 Certificats :

6.2. Autres sources d'informations :

Site université de Bordeaux: <http://www.u-bordeaux.fr>

Site collège sciences de la santé: <https://sante.u-bordeaux.fr/>

#### 7. CERTIFICATION DE L'ANNEXE DESCRIPTIVE

7.1. Date :

21 octobre 2020

7.2. Signature :



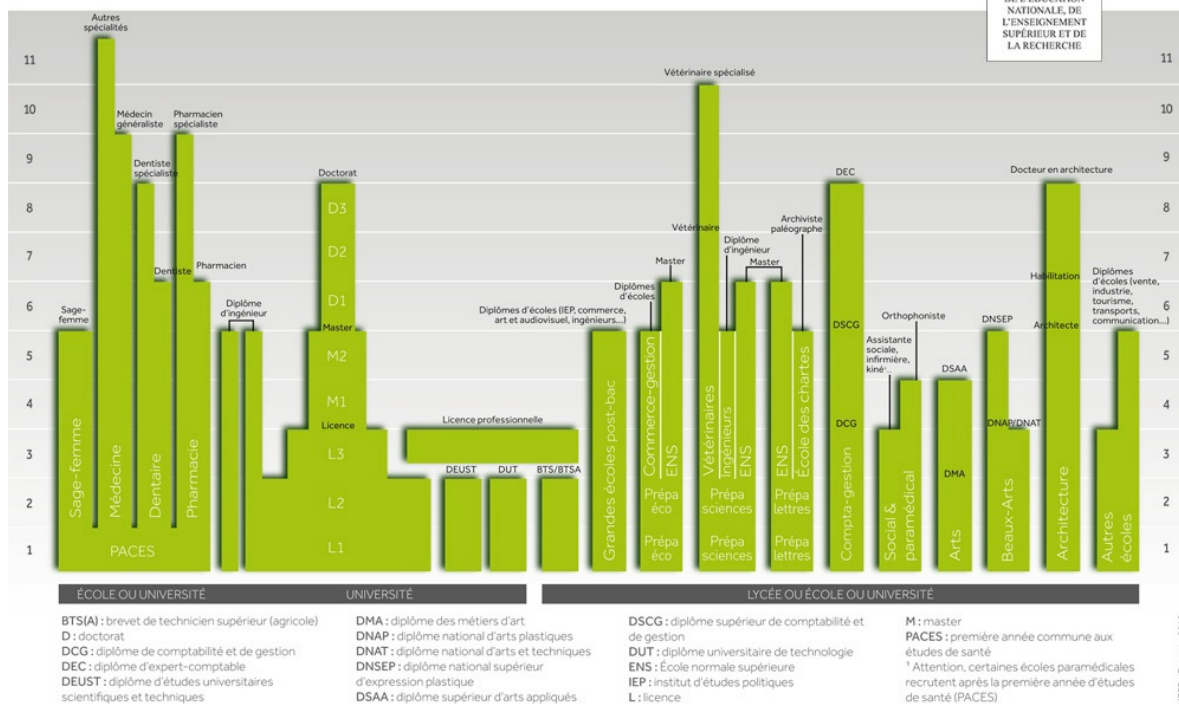
7.3. Qualité du signataire :

Manuel Tunon de Lara, Le Président de l'Université

7.4. Tampon ou cachet officiel :

## 8. RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE SYSTEME NATIONAL (LES SYSTEMES NATIONAUX) D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR

### L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR EN FRANCE



Le présent supplément au diplôme suit le modèle élaboré par la Commission européenne, le Conseil de l'Europe et l'UNESCO / CEPES. Elle vise à fournir des données indépendantes et suffisantes pour améliorer la "transparence" internationale et la reconnaissance académique et professionnelle équitable des qualifications (diplômes, acquis universitaires, certificats, etc). Elle est destinée à décrire la nature, le niveau, le contexte, le contenu et le statut des études accomplies avec succès par la personne désignée par la qualification originale à laquelle ce présent supplément est annexé. Elle doit être dépourvue de tout jugement de valeur, déclaration d'équivalence ou suggestion de reconnaissance. Toutes les informations requises par les huit parties doivent être fournies. Lorsqu'une information fait défaut, une explication doit être donnée.

1. INFORMATIONS SUR LE TITULAIRE DU DIPLOME

1.1. Nom(s) patronymique :

1.2. Prénom :

1.3. Date de naissance (jour/mois/année) :

1.4. Numéro ou code d'identification de l'étudiant (le cas échéant) :

2. INFORMATIONS SUR LE DIPLOME

2.1. Intitulé du diplôme :

2.2. Principal/Principaux domaine(s) d'étude couvert(s) par le diplôme :

2.3. Nom et statut de l'établissement ayant délivré le diplôme :

2.4. Nom et statut de l'établissement ayant dispensé les cours :

2.5. Langue(s) utilisée(s) pour l'enseignement / les examens :

3. RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE NIVEAU DU DIPLOME

3.1. Niveau du diplôme :

Diplômes et grades français	Niveau Nomenclature française	Niveau Nomenclature européenne (CEC)
Doctorat	I	8
Master, Titre d'ingénieur	I	7
	II	6

3.2. Durée officielle du programme d'étude :

Licence, Licence professionnelle		
BTS, DUT, DEUST	III	5

### 3.3. Conditions d'accès :

Pour être admis en première année les étudiants doivent être titulaires d'une licence ou d'un diplôme sanctionnant les études de premier cycle français ou étranger admis en dispense ou en équivalence dans une mention compatible. L'accès aux années supérieures est possible par validation des études supérieures, des acquis professionnels ou des acquis de l'expérience.

## 4. INFORMATIONS CONCERNANT LE CONTENU DU DIPLOME ET LES RESULTATS OBTENUS

### 4.1. Organisation des études :

Formation en présentiel  
Expérience en milieu professionnel intégrée à la formation

### 4.2. Exigences du programme :

#### Compétences:

Concevoir un projet de recherche (ou R&D) en tenant compte du contexte et des objectifs, construire une argumentation, réaliser le programme expérimental, interpréter les résultats, élaborer une synthèse et proposer des perspectives. Transférer les connaissances scientifiques issues de la recherche à une stratégie d'innovation, de création de produits à valeurs nutritionnelle ou de santé.

Valoriser le bénéfice nutritionnelle et/ou santé d'un ingrédient ou d'un aliment sur la base des données scientifiques acquises sur celui-ci.

Effectuer une recherche bibliographique et une veille technologique exhaustive, en utilisant les outils de recherche appropriés, et restituer cette information en explicitant sa pertinence.

Concevoir, formuler un aliment (ingrédient)-santé ou un complément alimentaire en réponse à un cahier des charges ou à la demande d'un marché.

Décrire et expliquer l'impact des nutriments sur la santé.

#### Aquis d'apprentissage:

Assurer la fiabilité et la traçabilité des résultats expérimentaux en s'intégrant dans une démarche d'Assurance de la Qualité. Communiquer: rédiger clairement, préparer des supports de communication en utilisant diverses techniques (rapport, diaporama, note de synthèse, affiche,...), et les présenter devant un public, averti ou non, en français ou en anglais.

Décrire et expliquer l'impact des nutriments sur la santé.

Valoriser le bénéfice nutritionnelle et/ou santé d'un ingrédient ou d'un aliment sur la base des données scientifiques acquises sur celui-ci.

Identifier les besoins alimentaires et leur couverture par la ration chez l'homme sain en intégrant des situations physiologiques particulières.

Rédiger et analyser d'un dossier toxicologique.

Appliquer la réglementation sur les aliments santé : composition étiquetage, dossier d'allégation.

Respecter l'éthique scientifique en toutes circonstances, sur la base des principes déontologiques développés traditionnellement dans le cadre de la recherche académique.

Présenter une capacité à travailler en équipe en autonomie.

Maîtriser les techniques courantes utilisées en laboratoire de recherche en biologie.

Connaître et utiliser les techniques de conduite de projets.

Assurer une veille réglementaire sur les pratiques et activités liées à la nutrition et à la santé.

Lire et s'exprimer en anglais en autonomie.

### 4.3. Précisions sur le programme (par ex. modules ou unités étudiées) et sur les crédits obtenus : (si ces informations figurent sur un relevé officiel veuillez le mentionner).

Unités d'enseignement étudiées (U.E.) et nombre de crédits.

Codes et intitulés	Nombre de crédits
Semestre 9 : 30 crédits, 6 UE	
8TNA804U Initiation à la Recherche et/ou Développement *	12
8TNA901U Plan d'expériences et validation de méthodes	3
8TNA902U Nutrition et Neurosciences	6
8TNA903U Nutrition et expression de gènes	3
8TNA907U Microbiote intestinal et Santé	3
8TNA908U Biomolécules formul vecto	3
Semestre 10 : 30 crédits, 1 UE	
8TNH001U Réalisation d'un projet de recherche et/ou développement	30
	120

(\*) : cf. paragraphe 6.1

#### 4.4. Système de notation et, si possible, informations concernant la répartition des notes.

Compensation uniquement au semestre avec note éliminatoire aux UE.

Les aptitudes et l'acquisition des connaissances et des compétences sont évaluées soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés. Chaque évaluation fait l'objet d'une note de 0 à 20.

Chaque unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable lorsque la moyenne des notes obtenues aux différentes évaluations, affectées de leur coefficient, est au moins égale ou supérieure à 10 sur 20. La validation de l'unité d'enseignement confère les crédits européens correspondants.

Le diplôme s'obtient par acquisition de chaque unité d'enseignement constitutive du parcours correspondant soit par application des modalités de compensation. La compensation est applicable sur le semestre sur la base de la moyenne générale des notes obtenues pour les diverses unités d'enseignement, pondérées par les coefficients. Cette compensation est conditionnée à l'obtention de note minimale dans certaines Unités d'enseignement. Il n'y a pas de compensation entre les semestres.

Le nombre de diplômés et / ou de notes différentes ne permet pas de fournir une répartition des notes significative

#### 4.5. Classification générale du diplôme :

Mention Passable : notes entre 10 et 12 sur 20  
Mention Assez Bien : notes entre 12 et 14 sur 20  
Mention Bien : notes entre 14 et 16 sur 20  
Mention Très Bien : notes entre 16 et 20 sur 20

### 5. INFORMATIONS SUR LA FONCTION DU DIPLOME

5.1. Accès à un niveau supérieur :

Possibilité de poursuite en doctorat

5.2. Statut professionnel conféré : (si applicable)

### 6. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

6.1. Renseignements complémentaires :

6.11 Compléments cursus :

6.12 Compléments sur le programme :

8TNA804U Initiation à la Recherche et/ou Développement  
2017/2018: VAC UE IRD double diplôme Laval UB)

6.13 Certificats :

6.2. Autres sources d'informations :

Site université de Bordeaux: <http://www.u-bordeaux.fr>

Site collège sciences de la santé: <https://sante.u-bordeaux.fr/>


### 7. CERTIFICATION DE L'ANNEXE DESCRIPTIVE

7.1. Date :

21 octobre 2020



7.2. Signature :



7.3. Qualité du signataire :

Manuel Tunon de Lara, Le Président de l'Université

7.4. Tampon ou cachet officiel :

8. RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE SYSTEME NATIONAL (LES SYSTEMES NATIONAUX) D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR

