

PARTENAIRES

CEIMI

Groupe
SIM

Groupe
AMOUR

Groupe
SOPI

Groupe
AGRODIV

CACI

RAFA

LACTALIS

E-MAIL

<https://www.univ-blida.dz/institut-des-sciences-et-techniques-appliquees/actualites/>

CONTACTEZ NOUS

Adresse: 06 chemin Javal, Blida

Tél: 025 30 05 67 / 025 30 05 83

A PROPOS DE L'INSTITUT

L'institut des Sciences et Techniques appliquées (ISTA) au secteur de l'agroalimentaire, situé au centre de la ville de Blida (à côté de la gare SNCF), a pour objectif d'offrir aux futurs bacheliers, une formation de courte durée (trois ans) de haute facture, avec le meilleur de ce qui se fait en matière d'encadrement et d'approches pédagogiques modernes et innovantes. Orienté vers le monde du travail, en adéquation parfaite et immédiate avec les exigences du secteur économique de la branche, cette formation est sanctionnée par l'obtention d'une licence professionnalisante. Par la suite, les étudiants peuvent poursuivre leurs études en Master professionnalisant en **Technologie Alimentaire**, afin d'approfondir leurs connaissances acquises pendant le cursus de la licence.



L'institut est doté d'unités pilotes pour une formation de pointe, a ouvert ses portes lors de l'année universitaire 2016-2017, avec trois spécialités:

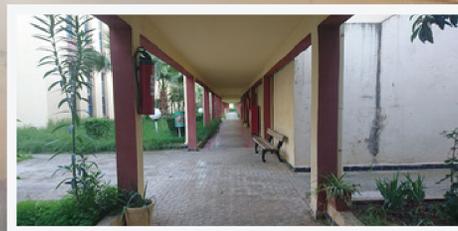
- 1-Technologie des Produits Laitiers et dérivés.
- 2-Technologie des céréales et dérivés.
- 3-Technologie des eaux et boissons.

Une quatrième spécialité a été ouverte en 2019 :

Techniques de commercialisation en Agroalimentaire.

Un dispositif d'accueil de Tutorat, d'accompagnement et de soutien à l'orientation sera mis en place pour chaque étudiant retenu, afin de favoriser la réussite de son "Projet personnel et professionnel".

Si vous êtes titulaire d'un BAC scientifique, dynamique et désirant l'insertion dans le monde du travail avec professionnalisme, l'équipe pédagogique et administrative de l'ISTA se fera un plaisir de vous accueillir et de vous former dans l'esprit d'augmenter vos chances d'employabilité.



FORMATION

SEMESTRE1

- Base scientifiques (Sciences chimiques et biologiques)
- Outils analytiques (initiation informatique/statistique)
- Découverte du monde professionnel
- Expression et communication

SEMESTRE2

- Sciences chimiques et physiques/Sciences biochimiques et microbiologiques
- Outils analytiques (informatique/statistique)
- Bases technologiques
- Outils communication Projet Personnel Professionnel
- Stage pratique en milieu professionnel

SEMESTRE3

- Génie des procédés industriels/Biotechnologies
- Outils analytiques; Analyse sensorielle et métrologie
- Règlementation alimentaire, recherche et développement
- Communication et expression

SEMESTRE 4 5 6

- TECHNOLOGIE DES CÉRÉALES ET DERIVES
- TECHNOLOGIE DES EAUX ET BOISSONS
- TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS ET DÉRIVÉS
- TECHNIQUES DE COMMERCIALISATION EN AGROALIMENTAIRE

