**Master académique** FILIÈRE SCIENCES ALIMENTAIRES

 Agroalimentaire et contrôle de qualité

 Responsable de la spécialité :

 Dr BOUGHERRA Fateh

 bougherra\_f@yahoo.fr

 **Objectifs de la formation**

La formation en technologie alimentaire vise à :

* Mettre sur le marché de l’emploi des cadres qualifiés directement opérationnels au niveau des unités de transformations agroalimentaires,
* Elle permettra également de compléter la formation en licence et l’acquisition des compétences permettant d’intervenir sur le produit et les procédés,

# Parallèlement, l’étudiant qui recevra des enseignements dans le domaine de l’économie et de la gestion peut intervenir et contribuer dans l’activité technico-commercial et stratégie de développement de l’entreprise.

 **Profils et compétences métiers visés**

 Cette formation basée sur l’acquisition des sciences de l'ingénieur, technologies de fabrication, analyse produits et de notions suffisantes en matière de gestion et de management.

 **Permettra au cadre formé de :**

* Evaluer la qualité de la matière première par référence aux cahiers des charges et spécifications
* Suivre le processus de fabrication, détecter les anomalies et apprécier la qualité du produit en cours et en fin de fabrication.
* Contribuer à la démarche "Qualité" de l'entreprise. Et être en mesure d’apprécier les bonnes pratiques d’hygiène et l’application des procédures liées à l’HACCP.
* être en mesure d’intervenir dans la formulation el l’innovation ou l’amélioration des produits fabriqués.
* Maitriser des conditions de stockage et de préservation des grains et végétaux.
* Effectuer les analyses spécifiques et de routine (microbiologie, physico-chimie, qualité des produits, comportement et cuisson, comportement durant le stockage qualité biscuitière et texture, dérivés).

 **Potentialités régionales et nationales d’employabilité des diplômés :**

****

 **Passerelles vers d’autres spécialités.**

* Technologies céréalières professionnels et académiques (L)
* Possibilité avec les instituts nationaux spécialisés en technologie des IAA et biotechnologies.
* Possibilité d’intégration en Master 2 les titulaires du Master 1 Tech. Céréales et protéagineux (MPV)
* Possibilité de spécialisation par métier grâce à des formations de courte durée en accord avec les industriels.

 **Contenu de la formation**

**Semestre 1 : Agroalimentaire et contrôle de qualité**

|  |
| --- |
| **Unité d’enseignement**  |
| **UE fondamentales**  |
| Matière 1 : Physique industrielle-rhéologie  |
| Matière 2: Microbiologie alimentaire  |
| Matière 3: Biotechnologie alimentaire  |
| **UE méthodologie**  |
| Matière 1: Techniques d’analyses  |
| Matière 2: Informatique  |
| **UE découverte**  |
| Matière 1: Dessin technique  |
| Matière 2 : base de la nutrition  |
| **UE transversales**  |
| Matière 1: Communication  |

**Semestre 2 : Agroalimentaire et contrôle de qualité**

|  |
| --- |
| **Unité d’enseignement**  |
| **UE fondamentales**  |
| Matière 1 : Automatisme et électrotechnique  |
| Matière 2: Génie industriel  |
| Matière 3: Biochimie alimentaire  |
| **UE méthodologie**  |
| Matière 1: Statistiques et traitements des données  |
| Matière 2: Formulation dans les IAA et applications  |
| **UE découverte**  |
| Matière 1: Stage d’application  |
| Matière 2 : Culture, comportement et génomique  |
| **UE transversales**  |
|  Matière 1 : LégislationMatière 2: anglais  |

**Semestre3 : Agroalimentaire et contrôle de qualité**

|  |
| --- |
| **Unité d’enseignement**  |
| **UE fondamentales**  |
| Matière 1 : Technologie des produits de terroir et produits fermentés  |
| Matière 2: Technologie production : confiserie, chocolaterie et dérivés de céréales  |
| Matière 3: Valorisation des ressources végétales et marines  |
| **UE méthodologie**  |
| Matière 1: Nature, extraction et purification des molécules  bioactives et fonctionnelles  |
| Matière 2: traitement de l’eau et valorisation des résidus des IAA  |
| **UE découverte**  |
| Matière 1: Sécurité hygiène et environnement  |
| Matière 2 : Emballage et conservation des produits alimentaires  |
| **UE transversales**  |
| Matière 1: Anglais Matière 2: Entreprenariat  |

**Semestre4 : Agroalimentaire et contrôle de qualité**

Projet de fin d’étude sanctionné par un mémoire et une soutenance