

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

HARMONISATION

OFFRE DE FORMATION MASTER

ACADEMIQUE/PROFESSIONNALISANT

Etablissement	Faculté	Département
Université Mouloud MAMMERY de Tizi- Ouzou	Sciences Biologiques et Sciences Agronomiques	Sciences Agronomiques

Domaine: Science de la Nature et de la Vie

Filière: Sciences Agronomiques

Spécialité: Sécurité Agro-alimentaire et Assurance Qualité

Année universitaire: 2016/2017

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

مواظمة

عرض تكوين ماستر

أكاديمي / مهني

القسم	الكلية/ المعهد	المؤسسة
علوم فـلاحية	كلية العلوم البيولوجية و العلوم الفـلاحية	جامعة مولود معمري تيزي وزو

الميدان: العلوم الطبيعية و الحياة

الشعبة: علوم فـلاحية

التخصص: الأمن الصحي للأغذية و ضمان الجودة

السنة الجامعية: 2017/2016

SOMMAIRE

I - Fiche d'identité du Master

- 1 - Localisation de la formation
- 2 - Partenaires de la formation
- 3 - Contexte et objectifs de la formation
 - A - Conditions d'accès
 - B - Objectifs de la formation
 - C - Profils et compétences visées
 - D - Potentialités régionales et nationales d'employabilité
 - E - Passerelles vers les autres spécialités
 - F - Indicateurs de suivi de la formation
 - G – Capacités d'encadrement
- 4 - Moyens humains disponibles
 - A - Enseignants intervenant dans la spécialité
 - B - Encadrement Externe
- 5 - Moyens matériels spécifiques disponibles
 - A - Laboratoires Pédagogiques et Equipements
 - B- Terrains de stage et formations en entreprise
 - C - Laboratoires de recherche de soutien au master
 - D - Projets de recherche de soutien au master
 - E - Espaces de travaux personnels et TIC

II - Fiche d'organisation semestrielle des enseignements

- 1- Semestre 1
- 2- Semestre 2
- 3- Semestre 3
- 4- Semestre 4
- 5- Récapitulatif global de la formation

III - Programme détaillé par matière

IV – Accords / conventions

I – Fiche d'identité du Master
(Tous les champs doivent être obligatoirement remplis)

1 - Localisation de la formation

Faculté: Sciences Biologiques et Sciences Agronomiques

Département: Sciences Agronomiques

2- Partenaires de la formation*:

- Autres établissements universitaires:
 - Université M'Hamed Bougara de Boumerdès (Algérie).
 - Université Abderrahmane Mira de Bejaia (Algérie).
- Entreprises et autres partenaires socio économiques:
 - Industries Agro-alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques.
 - Laboratoires de Contrôle de Qualité des Denrées Alimentaires.
 - Laboratoires d'Analyses Médicales.
- Partenaires internationaux:
 - Université de Zaragoza. Faculté Vétérinaire (Espagne).

* = Présenter les conventions en annexe de la formation

3 – Contexte et objectifs de la formation

A – Conditions d'accès: *Les spécialités de licence qui peuvent donner accès au Master*

- *Technologie Agro-alimentaire et contrôle de qualité*
- *Alimentation, Nutrition et Pathologies*
- *Biotechnologies*
- *Microbiologie*
-

Priorité 1:

L'accès pour suivre cette formation se fera prioritairement pour les étudiants détenteurs d'une licence en Technologie Agro-alimentaire et contrôle de qualité.

Priorité 2:

Selon l'ordre de mérite et en fonction des places disponibles, les autres licenciés provenant des licences: Alimentation, Nutrition et Pathologies, Biotechnologies, Microbiologie...etc) peuvent postuler pour suivre ce master. Peuvent aussi accéder en M1 (selon les textes en vigueur actuellement) et, à concurrence d'un nombre de places limité, les titulaires de diplôme:

- d'Ingénieur d'Etat en Contrôle de la Qualité et Analyses (CQA);
- d'Ingénieur d'Etat en Technologie Alimentaire.

B - Objectifs de la formation: *Compétences visées, connaissances pédagogiques acquises à l'issue de la formation*

Les industries chimiques, pharmaceutiques et plus particulièrement les industries agroalimentaires algériennes sont actuellement en pleine mutation. Elles doivent répondre aux nouvelles contraintes de réglementation nationale et internationale sur le plan qualité, environnement et de **sécurité**, dans un contexte de compétition internationale de plus en plus difficile. La spécialité **Management de la Qualité des aliments** répond aux besoins en cadres du secteur industriel relatif à l'évaluation et la gestion des risques et à la maîtrise des systèmes qualité spécifiques au domaine. L'aliment, se veut également produit de santé, il est donc nécessaire de former des étudiants ayant des connaissances et des compétences à la fois dans les secteurs chimiques, sanitaire et agroalimentaire.

L'objectif de master est de former des professionnels polyvalents sur des fonctions transversales de management, aptes à conduire des projets, à apporter des solutions et à adopter une vision globale des risques et des crises. Cette formation intègre les concepts de l'approche intégrée Qualité/Sécurité/Environnement dans le management de l'entreprise.

L'objectif est aussi de former les futurs cadres du contrôle et de l'assurance qualité dans les domaines du médicament, de l'agroalimentaire, de la cosmétique et de l'environnement. L'accent mis sur ces quatre domaines correspond à une demande croissante de l'industrie algérienne pour faire face aux exigences d'amélioration continue de la qualité. Cette formation associe un approfondissement de la connaissance et de la pratique des techniques analytiques instrumentales de contrôle à l'acquisition des concepts du management de la qualité en relation avec les réglementations relatives aux différents domaines.

Ceux-ci impliquent:

- Comprendre l'importance d'une culture de la qualité et de l'amélioration continue dans la gestion organisationnelle.
- Avoir des connaissances sur la législation y normes en vigueur sur les principes et les exigences de la sécurité des produits et de comprendre l'importance de la gestion de la qualité et de la sécurité des produits dans les entreprises industrielles.
- Acquisition de connaissances, des techniques et des capacités dans la gestion de la qualité des produits et des processus, conformément à des principes, des normes d'assurance qualité y sécurité des produits.
- Connaître les normes d'assurance qualité les plus usuellement implantées dans le secteur industriel (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000, BRC, IFS, EUREP GAP[®], Halal,...).

C – Profils et compétences métiers visés *(en matière d'insertion professionnelle):*

Ce Master vise la formation de spécialistes dans le domaine management de la qualité et sécurité des aliments.

- Responsable de la gestion des risques industriels: apporter une expertise préventive et/ou curative des risques à tous les stades de la chaîne de production et de la distribution, recenser les événements indésirables, évaluer les conséquences du risque sur la santé de l'Homme, situer les problèmes dans leur cadre juridique, mettre en œuvre les actions correctives, coordonner les vigilances sanitaires, former le personnel à la gestion des risques sanitaires, mettre en œuvre et animer les groupes de travail pour la prévention des risques sanitaires.
- Piloter les activités de la mise en œuvre de la démarche qualité dans les industries agro-alimentaires, chimiques et pharmaceutiques: organiser, animer des groupes de travail au sein de l'industrie, mettre en œuvre les procédures d'amélioration permanente en qualité, réaliser des audits internes, assurer le suivi des indicateurs qualité, concevoir, structurer et accompagner les processus de changement en anticipant leurs conséquences. Connaître les outils d'amélioration de la qualité.
- Connaître les méthodes de contrôle de la qualité en laboratoire.
- Mettre en application la méthode HACCP.
- Mettre en place des démarches d'assurance qualité dans le cadre des référentiels existants (ISO, IFS, BRC, Halal, EurepGap[®] ...).
- Savoir comment garantir la fiabilité de résultats analytiques.
- Connaître la législation en matière de sécurité des produits. Maîtriser les règles de conformité réglementaire.
- Adopter une gestion globale des risques en les identifiant, les prévenant, les couvrant et les traitant dans ses dimensions technique, juridique, économique et sociale (fonction management des risques).
- Connaître et maîtriser les outils de communication et de gestion de crise
- Comprendre les enjeux marketing/innovation.
- Assurer la performance et la compétitivité durables de l'organisme par l'intégration de: Qualité, sécurité et environnement (fonction intégration du développement durable).

D- Potentialités régionales et nationales d'employabilité des diplômés

La Kabylie est une région à vocation agricole et agroalimentaire. Elle est connue par ses grandes potentialités de production de divers produits. L'Algérie enregistre des cas d'empoisonnement alimentaires de plus en plus fréquents et coûteux dus à la consommation des aliments non salubres. Cette pathologie s'est développée à grands pas en raison de la libre circulation des produits industriels, celle-ci s'est aggravée à cause de l'absence et du non-suivi d'impératifs d'hygiène et de manque d'une politique de management de la qualité et sécurité des produits et de l'environnement.

Les besoins en spécialistes dans le domaine de management de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits restent un impératif de la région et de l'Algérie. Ceci va contribuer d'une manière significative à l'amélioration de la qualité et à la sécurité des produits et, par conséquent, à la promotion de la qualité des produits et de la santé publique, essentielle pour la contribution de bien-être social.

Cette formation soutiendra aussi des domaines de pointe disposant de potentiel pour la performance et les domaines dans lesquels l'Algérie est impliquée au niveau international (OMC). L'Algérie doit se conformer aux standards internationaux en matière de qualité et de la sécurité sanitaire des produits si elle veut réellement avoir sa place dans le marché mondial en améliorant son système de suivi et de traçabilité des produits. Les conditions de qualité et de sécurité sanitaire requises dans les différentes filières industrielles pour qu'un produit puisse passer les frontières sont devenues strictes et rigides, cela à cause des réglementations internationales.

L'amélioration de la qualité et la sécurité sanitaire des produits offrent également des perspectives de développement intéressantes. L'ensemble de ces projets auront des incidences avantageuses, avec notamment des possibilités de création d'emplois, particulièrement avec le projet de développement de l'industrie de transformation.

- Postes à l'université (formation et recherche).
- Centres de recherche.
- Organismes de certification d'assurance qualité (Responsable Assurance Qualité, Auditeur,...).
- Organismes pour le développement (responsable projets: innovation, nouveaux produits).

- Occuper des postes administratives de contrôle (Direction de wilaya de la qualité, Centre Algérien de Contrôle de Qualité et de l'Emballage, Laboratoires Régionales de Contrôle de Qualité et Répression des Fraudes).
- Responsable hygiène et sécurité des aliments.
- Consultant en qualité et sécurité alimentaires.

E – Passerelles vers d'autres spécialités

- Agroalimentaire et contrôle de qualité
- Biotechnologie Microbienne
- Microbiologie appliquée
- Biochimie Appliquée

F – Indicateurs de suivi de la formation

- Réunions régulières du comité pédagogique pour faire le point sur l'état d'avancement des différents enseignements.
- Réunion du conseil pédagogique à la fin de chaque semestre pour une évaluation pédagogique.
- Examens de fin de semestre et réunion de délibérations.
- Évaluation à mi-parcours de la formation.
- Évaluation à la fin du Semestre 3 et affectation des étudiants dans les différents laboratoires de recherche pour la réalisation du mémoire de fin d'études de master.
- Discussion sur la charte de tutorat pour qu'elle soit signée entre l'étudiant et son tuteur pédagogique.
- Soutenance du mémoire de fin d'études de master devant un jury.

G – Capacité d'encadrement: Nombre d'étudiants qu'il est possible de prendre en charge.

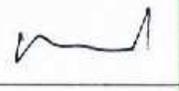
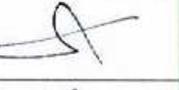
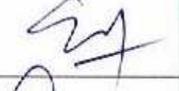
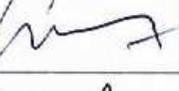
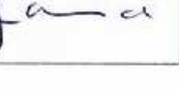
- 20 étudiants

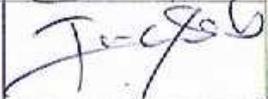
4 – Moyens humains disponibles

A: Enseignants de l'établissement intervenant dans la spécialité:

4 – Moyens humains disponibles

A: Enseignants de l'établissement intervenant dans la spécialité:

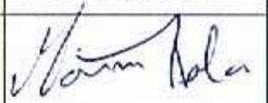
Nom, prénom	Diplôme graduation + Spécialité	Diplôme Post graduation + Spécialité	Grade	Type d'intervention *	Emargement
DJENANE Djamel	Ingénieur d'Etat en Sciences Agronomiques. Spécialité: Technologie Agro-Alimentaire	Docteur d'Etat en Sciences Alimentaires. Spécialité: Technologie de la viande	Pr	Cours + Encadrement de stage et mémoire	
BERCHICHE Mokrane	Ingénieur d'Etat en Sciences Agronomiques. Spécialité: Production Animale	Docteur d'Etat en Sciences Agronomiques. Spécialité: Production Animale	Pr	Cours + Encadrement de stage et mémoire	
AMROUCHE Tahar	Ingénieur d'Etat en Sciences Agronomiques. Spécialité: Technologie Agro-Alimentaire	Docteur d'Etat en Sciences Alimentaires. Spécialité: Technologie des Aliments	MCA	Cours + Encadrement de stage et mémoire	
OUELIHADJ Akli	Ingénieur d'Etat en Sciences Agronomiques. Spécialité: Technologie Agro-Alimentaire	Docteur en Sciences Agronomiques	MCA	Cours + Encadrement de stage et mémoire	
HAMMOUM Arezki	Ingénieur d'Etat en Sciences Agronomiques. Spécialité: Technologie Agro-Alimentaire	Docteur d'Etat en Sciences Agronomiques. Spécialité: Viticulture	MCB	Cours + Encadrement de stage et mémoire	
SIFER Kamel	Ingénieur en Economie rurale	Magister en Economie rurale	MAA	Cours, TD, TP, Encadrement de stage et de mémoire	
DOUFENE Houcine	Ingénieur en Economie rurale	Magister en Economie rurale	MAA	Cours, TD, TP, Encadrement de stage et de mémoire	
BENGANA Mohamed	Ingénieur d'Etat en Sciences Agronomiques. Spécialité: Technologie Agro-Alimentaire	Magister en Sciences Agronomiques. Spécialité: Technologie des Aliments	MAA	Cours, TD, TP, Encadrement de stage et de mémoire	

LAMROUS Yacine	DES en Microbiologie	Magister en Biotechnologie	MAA	Cours, TD, TP, Encadrement de stage et de mémoire	
SI TAYEB Hachemi	Ingénieur en Economie rurale	Magister en Economie rurale	MAA	Cours, TD, TP, Encadrement de stage et de mémoire	

* = Cours, TD, TP, Encadrement de stage, Encadrement de mémoire, autre (à préciser)

B: Encadrement Externe:

Etablissement de rattachement : Université M'hamed BOUGUERRA de Boumerdès

Nom, prénom	Diplôme graduation + Spécialité	Diplôme Post graduation + Spécialité	Grade	Type d'intervention *	Emargement
BOUANI Abdelouhab	Ingénieur d'Etat en Sciences Agronomiques. Spécialité: Technologie Agro-Alimentaire	Docteur en Sciences Agronomiques. Spécialité: Technologie Agro-Alimentaire	MCA	Cours + encadrement de stage et mémoire	

Etablissement de rattachement : Université Saâd DAHLEB de Blida.

Nom, prénom	Diplôme graduation + Spécialité	Diplôme Post graduation + Spécialité	Grade	Type d'intervention *	Emargement
BOUSBIA Naoual	Ingénieur d'Etat en Sciences Agronomiques. Spécialité: Technologie Agro-Alimentaire	Docteur en Sciences Agronomiques. Spécialité: Technologie Agro-Alimentaire	MCA	Cours + encadrement de stage et mémoire	

* = Cours, TD, TP, Encadrement de stage, Encadrement de mémoire, autre (à préciser)

5 – Moyens matériels spécifiques disponibles

A- Laboratoires Pédagogiques et Equipements: Fiche des équipements pédagogiques existants pour les TP de la formation envisagée

Intitulé du laboratoire: Qualité & Sécurité des Aliments

N°	Intitulé de l'équipement	Nombre	observations
01	Spectrophotomètre	01	Fonctionnel
02	Centrifugeuses	02	Fonctionnelles
03	Polarimètre grand modèle	01	Fonctionnel
04	Minéralisateur d'azote	01	Fonctionnel
05	Réfractomètre portable	01	Fonctionnel
06	Extracteurs de lipides SOXHLET	01	Fonctionnel
07	Réfrigérateur grand modèle	02	Fonctionnels
08	Agitateurs à barreaux magnétiques	03	Fonctionnels
09	Balance de précision	01	Fonctionnelle
10	Distillateur d'azote	01	Fonctionnel
11	pH Mètre de paillasse	03	Fonctionnels
12	Supports de plateaux de burettes	08	Fonctionnels
13	Chauffes ballons 1000 ml	03	Fonctionnels
14	Rotavapor grand modèle	01	Fonctionnel
15	Plaques chauffantes	03	Fonctionnelles
16	Hottes de sécurité	05	Fonctionnelles
17	Bain Marie grand modèle	01	Fonctionnel
18	Etuves pour Microbiologie	03	Fonctionnelles
19	Compteur automatique de colonies	01	Fonctionnel
20	Becs bunsen	10	Fonctionnels

B- Terrains de stage et formation en entreprise:

Lieu du stage	Nombre d'étudiants	Durée du stage
Industries agro-alimentaires	20	15-30jours
Abattoirs communaux	20	4-6jours
Laboratoires de Contrôle de Qualité	20	5-10jours

C- Laboratoire de recherche de soutien au master:

Chef du laboratoire: Pr DJENANE Djamal	
N° Agrément du laboratoire. Créé par arrêté du 20/007/2014 (N° Arrêté: 547)	
Date: 04/04/2016	
Avis du chef de laboratoire: <i>Avis favorable</i>	
Directeur du Laboratoire Qualité et Sécurité des Aliments Pr . DJENANE Djamal	

D- Projet(s) de recherche de soutien au master:

Intitulé du projet de recherche	Code du projet	Date du début du projet	Date de fin du projet
Qualité et sécurité sanitaire des fruits et légumes. Chef projet Pr Djenane Djamal	CNEPRU: F00520120063	01/01/2013	31/12/2016
Développement d'un emballage actif biodégradable comme nouvelle alternative de conservation des aliments. Chef projet Pr Djenane Djamal	CNEPRU: F00520140089	01/01/2015	31/12/2019

E- Espaces de travaux personnels et TIC:

- Bibliothèque Centrale de l'Université Mouloud MAMMERI de Tizi-Ouzou.
- Bibliothèques des Sciences Biologiques et des Sciences Agronomiques. UMMTO
- Salle d'informatique de la Faculté des Sciences Biologiques et des Sciences Agronomiques. UMMTO

II – Fiche d'organisation semestrielle des enseignements

(Prière de présenter les fiches des 4 semestres)

1- Semestre 1:

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff.	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem.	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1(O)									
<i>Management de la qualité totale dans son approche intégrée</i>	67h30	3h	1h30	-	82h30	3	6	40%	60%
<i>Les dangers liés à l'alimentation humaine</i>	67h30	3h	1h30	-	82h30	3	6	40%	60%
UEF2(O)								40%	60%
<i>Analyse sensorielle</i>	67h30	3h	-	1h30	82h30	3	6	40%	60%
UE méthodologie									
UEM1(O)									
<i>Les techniques alternatives de conservation des aliments</i>	60h	3h	-	1h	65h00	3	5	40%	60%
<i>L'agriculture durable et biologique</i>	45h	3h	-	-	55h00	2	4	40%	60%
UE découverte									
UED1(O)									
<i>Droit alimentaire</i>	45h	3h	-	-	5h00	2	2	40%	60%
UE transversales									
UET1(O)									
<i>Communication</i>	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	40%	60%
Total Semestre 1	375h	19h30	3h00	2h30	375h	17	30		

2- Semestre 2

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff.	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem.	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1(O)									
<i>Management des risques alimentaires et principe de précaution</i>	67h30	3h	1h30	-	82h30	3	6	40%	60%
<i>Assurance qualité et certification</i>	67h30	3h	1h30	-	82h30	3	6	40%	60%
UEF2(O)									
<i>Science de la mesure et de contrôle</i>	67h30	3h	-	1h30	82h30	3	6	40%	60%
UE méthodologie									
UEM1(O)									
<i>Nettoyage et désinfection dans les industries agro-alimentaires</i>	60h	3h	-	1h	65h00	3	5	40%	60%
UEM2(O)									
<i>Validation des méthodes d'analyses</i>	45h	3h	-	-	55h00	2	4	40%	60%
UE découverte									
UED1(O)									
<i>Gestion d'une entreprise agroalimentaire</i>	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	40%	60%
UE transversales									
UET1(O)									
<i>Législation</i>	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	40%	60%
<i>Analyse statistique des données</i>	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	40%	60%
Total Semestre 2	375h	19h30	3h	2h30	375h	17	30		

3- Semestre 3

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff.	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem.	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1(O)									
<i>Analyse des dangers-points critiques et leur maîtrise (HACCP)</i>	67h30	3h	-	1h30	82h30	3	6	40%	60%
UEF2(O)									
<i>Les organismes génétiquement modifiés (OGM)</i>	67h30	3h	1h30	-	82h30	3	6	40%	60%
<i>Innovation, veille concurrentielle et analyse des risques</i>	67h30	3h	-	1h30	82h30	3	6	40%	60%
UE méthodologie									
UEM1(O)									
<i>Les méthodes d'analyses alternatives</i>	60h	3h	-	1h	65h00	3	5	40%	60%
<i>Contrôle des nuisibles en agro-alimentaires</i>	45h	3h	-	-	55h00	2	4	40%	60%
UE découverte									
UED1(O)									
<i>Commercialisation et Marketing Agro-alimentaire</i>	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	40%	60%
UE transversales									
UET1(O)									
<i>Rédaction scientifique</i>	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	40%	60%
UET2(O)									
<i>Entrepreneuriat</i>	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	40%	60%
Total Semestre 3	375h	19h30	1h30	4h	375h	17	30		

4- Semestre 4:

Domaine: Science de la Nature et de la Vie

Filière: Sciences Agronomiques

Spécialité: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

	VHS	Coeff.	Crédits
Travail Personnel	200	5	8
Stage en entreprise	300	6	12
Séminaires	50	2	2
Autres (Recherche bibliographique +synthèse)	200	4	8
Total Semestre 4	750	17	30

5- Récapitulatif global de la formation: VH global séparé en cours, TD et TP pour les 04 semestres d'enseignement, pour les différents types d'UE)

VH \ UE	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours	405	270	90	112,5	877,5
TD	112,5	-	-	-	112,5
TP	90	45	-	-	135
Travail personnel	742,5	360	10	12,5	1125
Autre (Mémoire de fin d'études)	450	225	50	25	750
Total	1800	900	150	150	3000
Crédits	72	36	6	6	120
% en crédits pour chaque UE	60	30	5	5	

III - Programme détaillé par matière (1 fiche détaillée par matière)

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 1

Intitulé de l'UE: UEF1

Intitulé de la matière: *Management de la qualité totale dans son approche intégrée*

Crédits: 6

Coefficients: 3

Objectifs de l'enseignement

L'innovation dans les entreprises se fait au niveau technologique, mais aussi au niveau organisationnel. Dans ce contexte, le Management de la Qualité offre de solides connaissances aux futurs managers afin de les préparer à l'analyse et à la compréhension des situations de gestion où la qualité est un vecteur de management. Cette démarche implique d'être capable de définir et de mettre en œuvre de façons cohérentes et complémentaires des politiques Qualité, Hygiène, Sécurité et environnementale conformes aux exigences des référentiels ISO 9001, ISO 22000, OHSAS 18001, ISO 14001.

Connaissances préalables recommandées

Bases élémentaires requises: notions générales sur les sciences et technologies des aliments, microbiologie alimentaire, droit de l'environnement et risques professionnels.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

I. LES COMPOSANTES DE LA QUALITÉ TOTALE

II. II. PRINCIPES DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

1. Étymologie
2. Enjeux du management
3. Histoire du management
4. Fonctions de gestion
 - 4.1. Planification
 - 4.2. Organisation
 - 4.3. Pilotage et Leadership
 - 4.4. Contrôle

III. STRATEGIE ET RELATION CLIENTS-FOURNISSEURS

1. Management stratégique de l'Innovation
2. Management du changement
3. Gestion des relations clients
4. Gestion des relations fournisseurs

IV. MANAGEMENT DE PROJETS INNOVANTS

1. Gestion de projet
2. Management et Analyse de la valeur
3. Management par la théorie des contraintes

V. AUDIT ET REFERENTIELS NORMATIFS

1. Audit qualité ISO 10011
2. Responsabilité et nouvelles perspectives

VI. APPROCHE PROCESSUS

1. Modélisation des processus
2. Outils de la qualité en management - TOC, Lean, 6 Sigma, la roue de Deming

VII. SYSTEME DE MANAGEMENT INTEGRE

1. Qualité des Aliments: ISO 9001: 2008
2. Sécurité des Aliments: ISO 22000: 2005
3. Protection de l'Environnement: ISO 14001: 2004, ISO 19011
4. Santé et sécurité au travail: OHSAS 18001: 2007
5. La responsabilité sociale, la sécurité des systèmes d'information.
6. L'audit (interne et tierce partie)
7. Management des risques (stratégiques, opérationnels, de conformité, ...)
8. Les risques liés à la conception d'un produit
9. La veille et l'intelligence économique.

VIII. MATURITE DE L'ENTREPRISE ET MODELES D'EXCELLENCE

X. PROCESSUS CONTINU D'AMÉLIORATION

Programme du travail personnel

Séminaires + Conférences

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- **La qualité des produits alimentaires.** Politique, incitations, gestion et contrôle. Coordonnateur J.L. Multon. Collection Sciences et Techniques Agro-Alimentaires. Documentation Lavoisier. ISSN 0243-5624. 2^{ème} édition. 2000.
- **Ishikawa K., 1981.** Le TQC ou la qualité à la japonaise. Association française de normalisation, Paris.

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 1

Intitulé de l'UE: UEF1

Intitulé de la matière: *Les dangers liés à l'alimentation humaine*

Crédits: 6

Coefficients: 3

Objectifs de l'enseignement

Acquisition d'informations concernant le risque auquel au quotidien les consommateurs sont confrontés par une simple ingestion d'un produit alimentaire. Expliquer aux étudiants, la multiplication récente des crises alimentaires (Coca-Cola, ESB, dioxine, fièvre aphteuse) qui ont fortement ébranlé la confiance des consommateurs dans la qualité des aliments mis sur le marché, au point de modifier leurs habitudes alimentaires. Le défaut d'expertise cohérente et un système de gestion des risques inadapté aux nouveaux enjeux de la politique de sécurité alimentaire en sont responsables.

Connaissances préalables recommandées

Bases élémentaires requises: notions générales sur la microbiologie et toxicologie alimentaires.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

I. LES DANGERS BIOLOGIQUES

1. Les dangers parasitaires
2. Les dangers microbiologiques
3. Les encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles
4. Les amines biogènes
5. Les dangers viraux

II. LES DANGERS CHIMIQUES

- ii.1. Les nitrosamines
- ii.2. Les polychlorobiphényles (pcb)
- ii.3. Les pesticides
- ii.4. Les additifs, arômes et auxiliaires technologiques
- ii.5. Matériaux au contact des denrées alimentaires
- ii.6. Les métaux toxiques
- ii.7. Les radiocontaminants
- ii.8. Les résidus de substances médicamenteuses
- ii.9. Les résidus de pesticides et produits phytosanitaires
- ii.10. Les dioxines
- ii.11. Risques liés à l'alimentation animale
- ii.12. Les mycotoxines
- ii.13. La biotechnologie et la sécurité alimentaire
- ii.14. Les acides gras alimentaires et cancers
- ii.15. L'alcool et les effets sur la santé

Programme du travail personnel

Exposés + Séminaires + Conférences

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- Djenane, D., & Roncalés P. (2011). **Risk assessment and new developing strategies to reduce prevalence of campylobacter spp. In broiler chicken meat.** Science against microbial pathogens: Communicating current research and technological advances. Microbiology Book Series–2011 Edition Formatex Research Center.
- Sécurité alimentaire du consommateur. 2ème édition. Sciences et Technologies Agro-Alimentaires. Edition Tech. & Doc. Coordonnateurs : Manfred Moll et Nicole Moll. 2002.
- **Improving Interpersonal Communication Between Health Care Providers and Clients :**
<http://www.qaproject.org/ipc.htm#English>
- Feillet P. (2002). **Le bon vivant. Une alimentation sans peur et sans reproche.** INRA Editions, 286 p.
- Marion Guillou Gérard Pascal (2002). **La nature et les risques**, volume 6 (Coll. Poches), Paris, Ed. Odile Jacob, février 2002, 288 p.
- GENESTIER F. **Sécurité alimentaire et gastronomie.** Ed. J. Lanore - H. Laurens, 2000.
- FERRIERES M. **Histoire des peurs alimentaires**, du Moyen Age à l'aube du XXe siècle. Le Seuil, "Univers historique", Paris, 2002

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 1

Intitulé de l'UE: UEF2

Intitulé de la matière: *Analyse sensorielle*

Crédits: 6

Coefficients: 3

Objectifs de l'enseignement

L'objectif de cette formation est de comprendre les bases de l'analyse sensorielle et son importance comme paramètre de qualité des aliments. Permet aussi d'interpréter la grande quantité d'informations qu'on peut avoir des organes de sens, d'utiliser les propriétés du vocabulaire spécifique, étudier les principales épreuves sensorielles et les conditions de leur mise en place, connaître les différentes applications dans les IAA, tantôt dans le l'innovation de nouveaux produits comme dans l'amélioration de la qualité des produits.

Connaissances préalables recommandées

Bases élémentaires requises: notions générales sur les attributs qualitatifs des aliments.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

I. LE CONCEPT DE L'ANALYSE SENSORIELLE

1. Introduction
2. Les principes de base de l'analyse sensorielle
3. Les stimuli sensoriels
4. Le système sensoriel
5. Les organes de sens
 - 5.1. La vision
 - 5.2. L'olfaction
 - 5.3. Le tact
 - 5.4. Le goût
 - 5.5. L'audition

II. PROPRIÉTÉS SENSORIELLES

1. Introduction
2. Apparence
 - 2.1. Les propriétés optiques du produit
 - 2.2. La forme physique du produit
 - 2.3. Le mode de présentation
3. Flaveur
4. Saveur
 - 4.1. Les saveurs de base
 - 4.2. Evaluation sensorielle de la saveur
5. Odeur
 - 5.1. Les propriétés de l'odeur

- 5.2. L'arôme
- 6. Le Nerf trigéminé
- 7. La texture
 - 7.1. Les propriétés mécaniques
 - 7.2. Les propriétés géométriques
 - 7.3. Les propriétés de superficie.

III. TYPES D'ANALYSE SENSORIELLE

- 1. Introduction.
- 2. Analyse discriminative
 - 2.1. Comparaison en paire simple
 - 2.2. L'épreuve triangulaire
 - 2.3. L'épreuve duo – trio
 - 2.4. L'épreuve "A-no A"
 - 2.6. L'épreuve 2 de 5
- 3. Les épreuves descriptives
 - 3.1. Pour la catégorisation des échantillons
 - 3.2. Pour déterminer les profils sensoriels
- 4. Les épreuves affectives - Analyse du consommateur
 - 4.1. Les épreuves de préférence
 - 4.2. Les épreuves de mesure du degré de satisfaction
 - 4.3. Les épreuves d'acceptation

IV. DEROULEMENT DE L'ANALYSE SENSORIELLE

- 1. Introduction
- 2. Formation et entraînement des juges
 - 2.1. Types de jury
 - 2.2. Sélection des juges
 - 2.3. Entraînement des juges
- 3. Panels sensoriels
 - 3.1. Conditions du dégustateur
 - 3.2. Conditions de l'échantillon proposé pour la dégustation
 - 3.3. Conditions de la salle de dégustation
- 4. Types de panels

V. L'EVALUATION SENSORIELLE, UN OUTIL D'INNOVATION DANS LES I.A.A.

- 1. Introduction
- 2. Principales applications de l'analyse sensorielle
- 3. Analyse du consommateur
 - 3.1. Acceptabilité et/ou préférence du consommateur
- 4. Amélioration de la qualité du produit
- 5. Application en industrie alimentaire
- 6. Analyse statistiques des donnés

Programme du travail personnel

Exposés + Formation de panel sensoriel

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- Doris Jaros, H. Rohm and Martina Strobl. (2000). Appearance Properties* A Significant Contribution to Sensory Food Quality? *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.*, 33, 320-326.
- B.M. Watts, G.L. Ylimaki, L.E. Jeffery, L.G. Elias. *Méthodes de base pour l'analyse sensorielle des aliments*. Ottawa, Ont., CRDI, 1991.

- BOUDAN C. *Géopolitique du goût - La guerre culinaire*. PUF, Coll. Science, Histoire et Société, 2004

- TEUBNER C. *L'encyclopédie du goût*. Gault Millau, EVSGmbH, Munich, 2002.

- Fortin, J. *De la perception à la mesure sensorielle*. Bibliothèque Faculté des sciences agronomiques. UMMTO. Cote N 131

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 1

Intitulé de l'UE: UEM1

Intitulé de la matière: *Les techniques alternatives de conservation des aliments*

Crédits: 5

Coefficients: 3

Objectifs de l'enseignement

Apporter aux étudiants les connaissances concernant les mécanismes chimiques et biochimiques d'altération se produisant dans les aliments au cours de leur conservation ou après un traitement technologique et les moyens alternatifs de prévention pour chaque type d'altération.

Connaissances préalables recommandées

Notions de base sur les sciences et technologies alimentaires.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

1. Finalités de la conservation des aliments
2. Principales causes d'altération des aliments
3. Les substances antimicrobiennes
4. Les antioxydants
5. Irradiation
6. Conditionnement des fruits et légumes sous atmosphères contrôlées
7. Champs électriques pulsés
8. Les aliments conservés par l'électricité: chauffage ohmique
9. Les traitements à hautes pressions
10. Les revêtements comestibles et traitements superficiel
11. Encapsulation et libération contrôlée des substances
12. Lumières et sons
13. Emballage actif et intelligent
14. Les méthodes combinées pour la conservation des aliments

Programme du travail personnel

Exposés + Séminaire + Visite entreprises

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- **Djamel Djénane** & Claude Genot. 2003. Congelación y calidad de la carne. *Editorial Acribia, S.A. Zaragoza (Espagne)*. ISBN: 978-84-200-1016-8. pp 112. <http://www.editorialacribia.com>
- Djenane Djamel** 2005. Antioxydants et limitation des UV: pour prolonger la durée de vie commerciale des viandes fraîches. *Vigie-viande*, 354 . <http://www.vigieviande.info>
- Djenane, D.**, Meddahi, A., & Roncalés, P. 2006. Les systèmes antioxydants et antimicrobiens pour la préservation de la viande. *Sciences des Aliments*. 26 (1), 37-73. *Lavoisier* <http://www.sda.revuesonline.com>
- La bioprotection des aliments**: L'antagonisme microbien au service de la sécurité et de la qualité microbiologique. Dacosta, Yves. Bibliothèque Faculté des sciences agronomiques. UMMTO. Cote N.99
- Larpent, Jean Paul. **Les emballages actifs**. Bibliothèque Faculté des sciences agronomiques. UMMTO. Cote N 26.
- Afssa.fr
- Beatrice H. Lado, Ahmed E. Yousef (2002). **Alternative Food-Preservation Technologies**: efficacy and mechanisms *Microbes and Infection* 4 (2002) 433–440.

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 1

Intitulé de l'UE: UEM1

Intitulé de la matière: *L'agriculture durable et biologique*

Crédits: 4

Coefficients: 2

Objectifs de l'enseignement

Donner aux étudiants les moyens d'analyse de la notion de durabilité de l'agriculture et d'approfondir dans quelle mesure l'agriculture biologique (AB) peut répondre aux multiples enjeux que recouvre cette notion (utilisation et préservation de ressources naturelles; qualités des productions, performances économiques et relations aux consommateurs). Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique.

Connaissances préalables recommandées

Notions en phytotechnie, nutrition et science et technologie des aliments.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

I. AGRICULTURE ECOLOGIQUE. CONCEPT ET IMPORTANCE ECONOMIQUE

1. Introduction
2. Impacts de l'agriculture conventionnelle
3. Principes de l'agriculture écologique
4. Evolution historique de l'agriculture écologique
5. Importance économique de l'agriculture écologique
6. Agro écologie et Agriculture Ecologique

II. LA FERTILISATION EN AGRICULTURE ECOLOGIQUE

1. Bases de la fertilisation en Agriculture écologique
2. La nutrition des plantes
3. Fertilisants employés en agriculture écologique.
4. Fertilisation organique
5. Fertilisation inorganique

III. TECHNIQUES DE CULTURE EN AGRICULTURE ECOLOGIQUE

1. Choix de semences et plants
2. Travail du sol et mécanisation
3. Rotation des cultures
4. Associations des cultures
5. Revêtement
6. Gestion des adventices

IV. PROTECTION PHYTOSANITAIRE EN AGRICULTURE ECOLOGIQUE

1. Introduction.

2. Mesures de contrôle en agriculture écologique
3. Actions agronomiques
4. Méthodes physiques
5. Control biologique

V. COMERCIALISATION ET CERTIFICATION DES PRODUITS ECOLOGIQUES

1. Introduction
2. Législation
3. Certification des aliments écologiques
4. Conversion à l'agriculture écologique

Programme du travail personnel

Visite sur terrain+ Séminaire+ Projections

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- Mauries M. et Allard G. (1998). **Produire du lait biologique**, éditions la France Agricole, Paris, 192 pp.
- Reau R. **Systèmes de culture innovants et durables**: quelles méthodes pour les mettre au point et les évaluer ? Bibliothèque Faculté des sciences agronomiques. UMMTO. Cote E 249.
- Theiry L. **Le développement durable**. Bibliothèque Faculté des sciences agronomiques. UMMTO. Cote E 255.

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 1

Intitulé de l'UE: UED1

Intitulé de la matière: *Droit alimentaire*

Crédits: 2

Coefficients: 2

Objectifs de l'enseignement

Ce cours permet aux étudiants de se familiariser avec l'ensemble des réglementations nationales, communautaires et internationales concernant les droits des consommateurs en matière d'acquisition des aliments, bien ou services.

Connaissances préalables recommandées

Notions en sciences et Technologies des aliments, normes et droit alimentaires.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

I. Domaine, objectifs et procédés du droit de la consommation

- Définition du droit de la consommation
- Réalité et nécessité du droit de la consommation
- Les objectifs et les moyens
- Politique de la consommation
- Reconnaissance judiciaire des droits des consommateurs

II. Phénomène consumériste et action des pouvoirs publics

- Les paradoxes du consumérisme
- La charte de protection des consommateurs
- L'action des pouvoirs publics
- Le conseil national de la consommation
- L'association de protection du consommateur
- L'autodiscipline des producteurs
- Ombudsman
- L'Etat coupable

III. La publicité et son rôle

- Le piège et ses degrés
- La publicité mensongère
- L'escroquerie par la publicité

IV. La concurrence déloyale

V. Tromperie-falsification

VI. Étiquetage-conditionnement

VII. Normalisation, marques de conformité aux normes et labels

VIII. Clauses abusives-Contrats imposés

IX. Crédit à la consommation et publicité sur le crédit

Programme du travail personnel

Séminaires

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

-Les référentiels nationaux et internationaux concernant le droit alimentaire.

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 1

Intitulé de l'UE: UET1

Intitulé de la matière: *Communication*

Crédits: 1

Coefficients: 1

Objectifs de l'enseignement

Analyser les objectifs de la communication interne et externe et présenter les méthodologies nécessaires pour conduire les principales actions de communication Analyser les objectifs de la communication interne et externe et présenter les méthodologies nécessaires pour conduire les principales actions de communication.

Connaissances préalables recommandées

Les bases linguistiques

Contenu de la matière

Programme en présentiel et du travail personnel

I. Renforcement des compétences linguistiques

II. Les méthodes de la Communication

III. Communication interne et externe

IV. Techniques de réunion

V. Communication orale et écrite

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 2

Intitulé de l'UE: UEF1

Intitulé de la matière: *Management des risques alimentaires et principe de précaution*

Crédits: 6

Coefficients: 3

Objectifs de l'enseignement

Apprendre aux étudiants que la **certification ISO 22000** couvre l'ensemble des activités constituant la chaîne alimentaire. Elle est une aide à la gestion des risques et des dangers et facilite les échanges commerciaux tant au plan national qu'international.

Connaissances préalables recommandées

Très bonnes connaissances en microbiologie et toxicologie alimentaire et réglementation alimentaire.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

A. MANAGEMENT DES RISQUES ALIMENTAIRES

I. Les avantages de la certification ISO 22000

II. Préparation à la certification ISO 22000

II.1. Sensibilisation à la certification ISO 22000

- Les 4 principes ISO 22000
- Les chapitres de la norme ISO 22000

II.2. Réalisation d'un diagnostic du niveau de conformité à l'ISO 22000

II.3. Détermination d'un plan d'actions de mise en conformité

II.4. Le plan d'actions

II.5. Les audits internes selon les exigences du référentiel ISO 22000

II.6. Réalisation d'un pré audit

II.7. Levée des déviations par la société

II.8. Audit initial de certification ISO 22000 par l'organisme choisi

II.9. Les actions suite à l'audit initial de certification ISO 22000

B. LE PRINCIPE DE PRECAUTION

- Le contenu conceptuel du principe de précaution
- La mise en œuvre pratique du principe de précaution
- Les aspects normatifs et judiciaires du principe de précaution

Programme du travail personnel

Séminaires+ simulation d'audit

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- Sécurité alimentaire du consommateur. 2ème Edition. Sciences et Technologies Agro-Alimentaires. Edition Tech. & Doc. Coordonnateurs : Manfred Moll et Nicole Moll. 2002.
- MULTON J.L, coord. **La qualité des Produits alimentaires - Politique, incitations, gestion et contrôle.** Tech. & Doc., Coll. STAA, Lavoisier, Paris, 1993.
- JOUVE J.L, coord. **La qualité microbiologique des aliments.** Polytechnica, Paris, 1993.
- Luigi R et Kervella J.Y. 1990. Les viandes et les produits carné : leur rôle dans les toxi-infections alimentaires. Bulletin Académique de France. 63, 57-70.
- Institut de veille sanitaire. France
- www.afssa.fr

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 2

Intitulé de l'UE: UEF1

Intitulé de la matière: Assurance qualité et certification

Crédits: 6

Coefficients: 3

Objectifs de l'enseignement

C'est de faire apprendre aux étudiants que la maîtrise et l'assurance de la qualité au sein d'une entreprise agroalimentaire reposent sur un ensemble d'actions préétablies et systématiques nécessaires pour donner la confiance qu'un produit ou un service satisfera aux exigences données, relatives à la qualité. Cela sous-entend qu'existe un *programme qualité* rassemblant des objectifs et des outils. Il comporte des règles générales d'organisation (gestion, formation des personnels, travail actions de correction, identification à priori et à posteriori des erreurs et des risques). Cette recherche de la qualité est permanente et s'exprime à l'intérieur d'un processus *d'amélioration continue de la qualité* largement utilisé dans l'organisation des entreprises en s'appuyant sur la motivation des personnels.

Connaissances préalables recommandées

Bonnes connaissances en sciences alimentaires, réglementations alimentaires, normes de certification.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

I. La démarche qualité

II. Les outils utiles à la mise en place d'une démarche qualité

II.1. Les documents qualité

II.2. Les audits

III. Les référentiels

IV. Certification et d'accréditation

IV.1. Les organismes de certification

IV.2. Les organismes d'accréditation

IV.3. Autres organismes

V. Démarche générale pour être accrédité ou certifié

V.1. Nécessité d'un référentiel

V.2. Nécessité d'en faire la demande

V.3. Instruction du dossier

V.4. Déroulement de l'audit

V.5. Résultat de l'audit

V.6. L'audit de suivi

Programme du travail personnel

Séminaires + Conférences

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- www.iso.com
- **La qualité des produits alimentaires. Politique, incitations, gestion et contrôle.** Coordonnateur J.L. Multon. Collection Sciences et Techniques Agro-Alimentaires. Documentation Lavoisier. ISSN 0243-5624. 2^{ème} édition. 2000.
- Ishikawa K., 1981. **Le Total Quality Control ou la qualité à la japonaise.** Association française de normalisation, Paris.
- FEINBERG M., coord. **L'assurance qualité dans les laboratoires agroalimentaires et pharmaceutiques.** Lavoisier Tec & Doc, Paris.
- LUNING P.A, MARCELIS W.J. and JONGEN W.M.F. **Food quality management: a techno-managerial approach.** Wageningen Academic Pub, 2002.
- ISO 9000 Series, **Quality Mngement and Quality assurance standards: guidelines for selection and use.**
- ISO 9001, **Quality Systems-Model for Quality Assurance in Design/Development, Production, Installation, and Servicing**
- ISO 9002, **Quality Systems-Model for Quality Assurance in Production and Installation.**
- ISO 9003, **Quality Systems-Model for Quality Assurance in Final Inspection and Test.**

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 2

Intitulé de l'UE: UEF2

Intitulé de la matière: *Science de la mesure et de contrôle*

Crédits: 6

Coefficients: 3

Objectifs de l'enseignement

Expliquer aux étudiants le rôle que peut avoir les sciences de la mesure dans la maîtrise statistique de la qualité. Ils doivent savoir que la métrologie est l'ensemble des techniques et des savoir-faire qui permettent d'effectuer des mesures et d'avoir une confiance suffisante dans leurs résultats. La mesure est nécessaire à toute connaissance, à toute prise de décision et à toute action. La logique de toute activité est "observer/mesurer, comprendre, prévoir/agir, mesurer/vérifier".

Connaissances préalables recommandées

Connaissance sur les unités de mesure et analyse instrumentale des aliments.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

1. Généralités

2. Objectifs: attentes et besoins des entreprises.

- Rôle scientifique, innovation et transfert de compétence
- Rôle technique
- Rôle commerciale
- Rôle réglementaire

3. Étalons

- 3.1 Histoire des étalons
- 3.2 Détermination des étalons
- 3.3 Étalons universels et spécifiques
- 3.4 Organismes de normalisation
 - *le Bureau international des poids et mesures*
 - *l'ISO*
 - *Association française de normalisation, AFNOR (France)*
 - *National Institute for Science and Technology, NIST (USA)*
 - *Deutsches Institut für Normung, DIN (Allemagne)*
 - *l'Institut belge de normalisation, IBN (Belgique)*
 - *le British Standards Institution — BSI (Royaume uni)*

4. Système international d'unités

5. Étalonnage, vérification et ajustage d'un appareil

- Essais d'aptitude par comparaisons inter laboratoires
- Validation des procédés de mesure industriels
- Certification ISO 17025

6. Erreur de mesure: Métrologie et chaîne du froid

- bonnes pratiques en matière de gestion de la chaîne du froid;
- traçabilité des circuits de distribution, du fournisseur jusqu'à la réception et au stockage final;
- instrumentation adaptée et conforme aux réglementations;
- procédures de surveillance.

7. Métrologie légale

8. Développements récents en métrologie

9. La fonction métrologie en Algérie: contraintes et perspectives

Programme du travail personnel

Séminaires

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- Centre algérien de contrôle de qualité et de l'emballage.** Recueil de textes relatif au contrôle de la qualité, à la répression des fraudes et à la protection du consommateur.
- La métrologie.** Loi n° 90-18 du 31/07/1990 relative au système national légal de métrologie
- Association française de normalisation (**AFNOR**).
- LYONNET P. **La qualité: outils et méthodes.** Lavoisier Tec & Doc, Paris, 1997.

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 2

Intitulé de l'UE: UEM1

Intitulé de la matière: *Nettoyage et désinfection dans les I.A.A.*

Crédits: 5

Coefficients: 3

Objectifs de l'enseignement

Expliquer aux étudiants l'importance de la conception hygiénique des installations et des machines process sur les bonnes pratiques de fabrication des produits alimentaires. Ils doivent se familiariser avec les techniques de nettoyage et de désinfection dans un cadre réglementaire. Comment évaluer, une bonne politique de nettoyage et de désinfection par la réalisation d'audits.

Connaissances préalables recommandées

Bonnes connaissances en technologies alimentaires et sur les produits de nettoyage et leurs applications dans les IAA.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

I. Conception hygiénique des installations et des équipements

1. Introduction
2. Considérations sur la conception hygiénique des installations
3. Considérations sur la conception hygiénique des machines process

II. Programme de nettoyage et de désinfection

1. Généralités
2. Produits de nettoyage et de désinfection
3. Considérations techniques et légales
4. Confection de programmes de nettoyage et désinfection dans les IAA
5. Programme de nettoyage et de désinfection
 - Nettoyage préventif et correctif
 - Formation et élimination des biofilms
 - Nettoyage des membranes, ultrafiltration y osmose inverse

III. Suivi et control de l'efficacité des traitements

- Organisation d'Audit
- Registres

Programme du travail personnel

Séminaires

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- CRITT IAA IdF. **L'Usine agro-alimentaire - Guide de conception et de réalisation**. Editions RIA-CEP Groupe France Agricole, 1992.
- AZAMBRE J. et AUDOUSSET J.G. **Maîtriser une conception de qualité**. Masson, Paris, 1992.
- LEVEAU J.Y. et BOUIX M., coord. **Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries**. Lavoisier Tec & Doc, Paris, 1999.

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 2

Intitulé de l'UE: UEM2

Intitulé de la matière: *Validation des méthodes d'analyses*

Crédits: 4

Coefficients: 2

Objectifs de l'enseignement

Le principe de validation des méthodes analytiques nécessite, pour être productif, de s'inscrire dans le cadre d'une politique d'assurance de la qualité propre à chaque laboratoire d'analyses. Elle apporte une aide à la rédaction de modes opératoires détaillés et précis ainsi qu'à l'établissement des procédures de contrôle. Elle permet de réduire le nombre de résultats non fiables donc le coût de la non-qualité et améliore l'image de marque de l'entreprise.

Connaissances préalables recommandées

Notions sur l'analyse instrumentale, métrologie et les bonnes pratiques de laboratoire.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

I. Limites techniques d'une méthode d'analyse

II. Les performances d'une méthode analytique

II.1. Limite de détection

II.2. Limite de quantification

II.3. Fidélité

- Réplicabilité
- Répétabilité
- Reproductibilité
- Méthode de calcul de la réplicabilité, la répétabilité et la reproductibilité

II.4. Justesse

II.5. Sensibilité

II.6. Pourcentage de récupération

II.7. Exactitude

II.8. Robustesse

II.9. Spécificité

II.10. Rapidité

II.11. Aptitude à l'automatisation

II.12. Praticabilité

II.13. Coût (investissement et fonctionnement)

III. Objectif de la validation

- Lignes directrices de la validation
- Étapes de validation
- La prévalidation
- La validation
- Les échantillons de contrôle qualité
- Validation des méthodes selon chaque critère d'évaluation
- Démarche statistique
- Conclusion générale portant sur un choix final

- Recommandations sur les améliorations ultérieures à apporter

IV. Les matériaux de référence

- Généralités
- Définitions et typologie
- Matériaux de référence en agroalimentaire

V. Essais inter-laboratoires: Normes et pratiques actuelles

VI. Les principes de bonnes pratiques de laboratoire

Programme du travail personnel

Séminaires

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- Secrétariat d'Etat à l'économie SECO. Guide pour la validation de méthodes d'essais microbiologiques et l'évaluation de leur incertitude de mesure dans les domaines de la microbiologie alimentaire et de l'environnement. Edition février 2006.
- Méthodes alternatives d'analyse pour l'agroalimentaire. Performance analytiques certifiées. NF EN ISO 16140. 2006

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 2

Intitulé de l'UE: UED1

Intitulé de la matière: *Gestion d'une entreprise agro-alimentaire*

Crédits: 1

Coefficients: 1

Objectifs de l'enseignement

- Aider l'étudiant à développer une compréhension adéquate de la terminologie, des concepts, des techniques, des principes et des fonctions de gestion.
- Orienter l'étudiant dans le choix des outils et moyens conceptuels lui permettant d'intervenir efficacement dans la recherche de solutions à ses problèmes professionnels et personnels.

Connaissances préalables recommandées

Connaissances en gestion et en économie et connaissances sur les filières agro-alimentaires.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

I: L'entreprise

- I. Qu'est-ce qu'une Entreprise?
- II. Principales caractéristiques de l'entreprise
- III. Les classifications des entreprises

II: L'environnement de l'entreprise

A: Définition et composantes de l'environnement

- I. Définition
- II. Les composantes de l'environnement
- III. Comment maîtriser les relations dans l'environnement?

B: Les exigences de l'environnement actuel et les défis à relever

- I. Les mutations technologiques
- II. Le développement de la concurrence
- III. L'internationalisation des marchés
- IV. Le changement du rapport entreprise/consommateur
- V. Le défi social
- VI. L'incertitude croissante de l'environnement

III: La gestion financière

A: Les besoins et les moyens de financement

B: L'analyse financière

C: L'Analyse financière par la méthode des ratios

IV: La fonction approvisionnement

Section I: La gestion des achats

Section II: La gestion des stocks

V: La fonction production

Section a: qu'est-ce que la production?

- I. Objectifs de la fonction production
- II. Processus et politiques de production
- III. Contrôle de la qualité de production

Section b: l'optimisation de la production

I. L'ordonnancement de la production: La méthode pert

II. La programmation linéaire

Iii. Calcul et analyse des coûts

Programme du travail personnel

Séminaires + Exposés + sorties pédagogiques

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- Economie agroalimentaire, Editions Cujas , France

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 2

Intitulé de l'UE: UET1

Intitulé de la matière: *Législation*

Crédits: 1

Coefficients: 1

Objectifs de l'enseignement

Initier l'apprenant aux notions réglementaires, les définitions et origines des textes de loi et les connaissances des conséquences pénales.

Connaissances préalables recommandées

Ensembles des contenus de la formation

Contenu de la matière

Programme en présentiel

- Notions générales sur le droit (introduction au droit, droit pénal).
- Présentation de législation algérienne (www.joradp.dz, références des textes).
- Règlementation générale (loi sur la protection du consommateur, hygiène, étiquetage et information, additifs alimentaires, emballage, marque, innocuité, conservation).
- Règlementation spécifique (travail personnel, exposés).
- Organismes de contrôle (DCP, CACQUE, bureau d'hygiène, ONML).
- Normalisation et accréditation (IANOR, ALGERAC).
- Normes internationales (ISO, *codex alimentarius*, NA, AFNOR)

Programme du travail personnel

Séminaires

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 2

Intitulé de l'UE: UET1

Intitulé de la matière: *Analyse statistique des données*

Crédits: 1

Coefficients: 1

Objectifs de l'enseignement

L'objectif de cette unité d'enseignement est de permettre aux étudiants de se familiariser avec l'outil statistique pour l'interprétation des résultats expérimentaux

Connaissances préalables recommandées

Bonnes connaissances en techniques d'échantillonnages, en mathématiques et en statistiques.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

- 1. Les enjeux de la statistique et de l'analyse de données
- 2. La statistique: science, vocabulaire, méthode
- 3. Le langage statistique et la qualité
- 4. Echantillonnage statistique
- 5. Organisation des données pour analyse statistique.
- 6. Estimation des valeurs moyennes et écarts-types
- 7. Estimation des proportions.
- 8. Représentations graphique
 - Intérêt, différents types de représentation dans le cadre du management de la qualité
- 9. Exploiter les paramètres de base pour toute analyse
 - Tendances centrale
 - Dispersion
 - Concentration
- 10. Les grandes lois statistiques pour l'estimation des résultats
 - Loi normale, distribution normale
 - Loi de poisson, distribution de poisson
 - Autres lois et distributions
 - Intérêt dans la gestion et le management de la qualité
- 11. L'ajustement (linéaire)
- 12. La corrélation

Programme du travail personnel

Séminaires+ Calculs statistiques

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- Statistique et probabilités, Jean-Pierre Lecoutre, Collection : eco Sup, Dunod. France
- Saporta, G. (1990). Probabilités, analyse des données et statistiques. Ed. Tecnip, Paris.
- AFNOR. **Recueil des normes françaises de la statistique**, tomes 1 et 2, association Française de normalisation, Paris. 1978.
- MULTON J.L. 1980. **Techniques d'analyse et de contrôle dans les industries agro-alimentaires** .Volume 1 : Le contrôle de qualité : Principes généraux et aspects législatifs, Techniques et Documentation-APRIA, Paris
- Vigier G. 1989. **Pratique de la maîtrise statistique des procédés**. Editions d'organisation, paris.
- -Baillargeon, Gérald. **Plans d'échantillonnage en contrôle de la qualité**: contrôle par attributs. Bibliothèque Faculté des sciences agronomiques. UMMTO. Cote N 22.
- Stephane M. **Introduction à la statistique. Bibliothèque**. Faculté des sciences agronomiques. UMMTO. Cote MS143.
- AZAMBRE J. et AUDOUSSET J.G. **Maîtriser une conception de qualité**. Masson, Paris, 1992.
- SHINSKEY F.G. **Process control systems - Application, design and tuning**. 3rd Edition, McGraw-Hill, 1988.

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 3

Intitulé de l'UE: UEF1

Intitulé de la matière: *Analyse des dangers-points critiques et leur maîtrise (HACCP)*

Crédits: 6

Coefficients: 3

Objectifs de l'enseignement Les étudiants doivent assimiler qu'à l'aide du système HACCP, tous les dangers liés aux aliments sont identifiés, puis maîtrisés au cours de toutes les étapes d'obtention de ces aliments par des moyens systématiques et vérifiés. Il s'agit d'une méthode innovante à l'intention des industriels agro-alimentaire, pour se mettre en conformité avec les exigences de la législation en matière d'hygiène des denrées alimentaires.

Connaissances préalables recommandées

Connaissances de base sur:

- les sciences et technologies des aliments;
- microbiologie et toxicologie des aliments.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

I. Antécédents

- A. Nécessité d'une méthode efficace pour la garantie sanitaire des aliments
- B. Déroulement du système HACCP
- C. Les avantages de ce système

II. Terminologie

III. Les différentes étapes du système HACCP

1. Les types de dangers
2. Les origines des dangers
3. Quelques mesures pour contrôler les dangers
4. Retraits des produits: finalité et conséquence

IV. Les points critiques pour leur maîtrise

1. Classification
2. Localisation de points critiques
3. Identification des points critiques

V. Implantation du système HACCP

1. Exemple d'un diagramme de fabrication
2. Evaluation des dangers potentiels
3. Evaluation globale
4. Gestion du programme HACCP

VI. Etude d'un cas

Programme du travail personnel

Séminaires + visites pédagogiques

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

-*Codex alimentarius*

-Commission des communautés européennes. Bruxelles 2005. Document d'orientation sur l'application des procédures fondées sur les principes HACCP et leur aide à leur mise en œuvre dans certaines entreprises du secteur alimentaire.

-**HACCP. A practical Approach** (1^o. Ed. 1994). Sara Mortimore and Carol Wallace. Ed. Chapman & Hall, London.

-Pierson, M.D and Corlett, D.A. (1992). **HACCP principles and application**, Van Nostrand Reinhold, New York.

-National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. Hazard analysis and critical control point system (1992). International Journal of Food Microbiology. 16, 1-23.

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité
Semestre: 3
Intitulé de l'UE: UEF2
Intitulé de la matière: *Les organismes génétiquement modifiés (OGM)*
Crédits: 6
Coefficients: 3

Objectifs de l'enseignement Cette unité d'enseignement constituera un débat sur les OGM portant sur deux questions principales: les OGM sont-ils dangereux? Les OGM sont-ils utiles? Deux approches classiques à entreprendre pour une démarche d'évaluation d'un rapport "bénéfice/risque". Deux questions délicates dans le domaine alimentaire.

Connaissances préalables recommandées

Connaissances de base de biologie moléculaire, de phytotechnie, de zootechnie et de microbiologie.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

1. Introduction
2. Rappel de biologie moléculaire
3. Rappel sur la génétique
4. Biotechnologie des microorganismes
5. Biotechnologie végétale
6. Biotechnologie de la reproduction animale
7. Génie génétique
 - Génie génétique appliquée aux microorganismes
 - Génie génétique appliquée aux végétaux
 - Génie génétique appliquée aux animaux
 - Risques de fuite de transgène
8. OGM et risques pour le consommateur
9. Cadre réglementaire
 - Procédure d'autorisation de mise sur le marché des OGM
 - OGM autorisés
 - Etiquetage des aliments issus d'OGM

Programme du travail personnel

Séminaires

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

-**World Health Organization.** Safety assessment of foods derived from genetically modified microorganisms. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation on Foods Derived from Biotechnology.

-**Organisation mondiale de la Santé.** Aspects de la salubrité des aliments génétiquement modifiés d'origine végétale. Rapport d'une consultation conjointe d'experts FAO/OMS sur les aliments produits par biotechnologie Genève, Suisse 2000

-**Health risks of genetically modified foods.** 2009. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 49, 164-175.

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 3

Intitulé de l'UE: UEF2

Intitulé de la matière: *Innovation, veille concurrentielle et analyse des risques*

Crédits: 6

Coefficients: 3

Objectifs de l'enseignement

L'objet de ce module est d'apprendre à l'étudiant la démarche à adopter pour aboutir à une évaluation objective d'un projet d'investissement dans l'innovation et le transfert technologique en privilégiant l'aspect sécurité et information du consommateur comme éléments de décision.

Connaissances préalables recommandées Connaissances sur les process technologiques, microbiologie et toxicologie alimentaire.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

1. Approche du système alimentaire

- Dynamique
- Enjeux
- Evolution des modes de consommation
- Nouveau cadre mondial de production et d'échanges (OMC, PAC...)
- Environnement institutionnel de l'entreprise

2. La qualité dans les entreprises

3. Qualité et innovation produit

- faisabilité économique
- Critères de rentabilité sur la croissance, sur l'environnement,...

4. Analyse des risques

- Microorganismes émergents d'origine alimentaire
- Aflatoxines et autres mycotoxines: importance et présence dans les aliments
- Allergies alimentaires: toxicité, aspect clinique, aliments impliqués et mesure de contrôle
- Microbiologie prédictive et sécurité alimentaire
- Aliments fonctionnelles: sécurité et santé

5. La démarche de développement dans les industries agroalimentaires

- L'alimentation durant le 21^{ème} siècle
- Changement dans la conception alimentaire relative à la sécurité des produits
- Nouveaux produits "novel foods", Déclarations de propriétés santé ou "Health Claims"

6. Cycle de vie des produits

7. La formulation de l'ingrédient à la formule: risque ingrédient, risque formule, risque procédé

8. Exemples de démarche de développement appliqué

9. L'éco conception

10. L'emballage: conception, interactions

11. Système d'information pour la sécurité alimentaire et l'alerte rapide

- Veille concurrentielle
- Gestion des alertes et des crises
 - Nationale
 - Communautaire Internationale

Programme du travail personnel

Séminaires

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- Centre algérien de contrôle de qualité et de l'emballage. Recueil de textes relatif au contrôle de la qualité, à la répression des fraudes et à la protection du consommateur.
- Agence européenne de sécurité alimentaire (EFSA).

- JONGEN W.M.F. and MEULENBERG M.T.G. **Innovation of food production systems - product quality and consumer acceptance**. Wageningen Academic Pub., 1998.

- L'innovation dans le domaine agro-alimentaire est porteuse de risque ou facteur de qualité ? Fondation Française pour la nutrition. Cote N 100

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 3

Intitulé de l'UE: UEM1

Intitulé de la matière: *Les techniques d'analyses alternatives*

Crédits: 5

Coefficients: 3

Objectifs de l'enseignement

Permettre aux étudiants de se familiariser avec l'utilisation des méthodes de détection, d'identification, de dosage de constituants bien spécifiés dans les aliments qui se heurtent à la difficulté de réaliser ces déterminations à partir de mélange très complexe que représentent les aliments. Leur expliquer que ces méthodes doivent répondre aux exigences de reproductibilité, de limites de détection et rapidité dans la mise en œuvre et dans l'obtention des résultats

Connaissances préalables recommandées

Connaissances sur les techniques d'analyses conventionnelles, de toxicologie, microbiologie et principes analytiques

Contenu de la matière

Programme en présentiel

Introduction

1. Histoire
2. Fondements immunologiques des techniques immunochimiques
3. Principes des techniques immunochimiques.

1. Méthodes de détection des bactéries pathogènes et toxines dans les aliments

- 1.1. Méthodes classiques
- 1.2. Méthodes alternatives

2. Méthodes de détection des pesticides

3. Méthodes de détection d'organismes génétiquement modifiés

4. Méthodes de détection des hormones, substances anabolisantes et résidus de traitement vétérinaire

5. Méthodes de détection des allergènes

6. Méthodes de détection des mycotoxines

7. Méthodes de détection des prions

- 7.1. La maladie de la vache folle (ESST)
- 7.2. Méthodes de diagnostic de l'agent responsable

8. Méthodes de détection des phytoplanctons et phycotoxines

Programme du travail personnel

Séminaires

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- RANKEN M.D. and KILL R.C. **Food industries manual**. Blackie Academic & Professional, London, 1993.
- Arbault P. Daussant J. **Méthodes d'analyses immunochimiques pour le contrôle de qualité dans les IAA**. Ed. Tech. &Doc. Lavoisier. 2005.
- **Cuq J.L. Les méthodes modernes d'analyse rapide en microbiologie alimentaire. N175.**
- Doyle, M.P., Beuchat, L.R., Montville, T.J. (2005). **Microbiologia de los alimentos**. Editorial Acribia. Detección de microorganismos patógenos transmitidos por los alimentos y sus toxinas. Los métodos convencionales frente a los métodos rápidos y automatizados.

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 3

Intitulé de l'UE: UEM1

Intitulé de la matière: *Contrôle des nuisibles dans les industries agroalimentaires*

Crédits: 4

Coefficients: 2

Objectifs de l'enseignement

Expliquer aux étudiants, la nécessité de la mise en place d'une politique de lutte contre les nuisibles au sein des industries agroalimentaires. Ils doivent comprendre que ce nuisibles peuvent constituer un véritable vecteur de contamination diverses. Faire comprendre aux étudiants l'ampleur de cette politique dans le système d'assurance et de certification des entreprises selon les normes ISO.

Connaissances préalables recommandées

Connaissance de biologie animale, technologies et normes alimentaires.

Contenu de la matière

Programme en présentiel

I. Les pesticides

- Généralités
- Mécanisme d'action
- Toxicité
- Législation

II. Transport, stockage, distribution et vente

- Législation.

III. Formulations. Préparation. Équipements pour application

IV. Les rongeurs. Raticides. Dératisation active y passive

V. Les insectes et acariens. Insecticides y acaricides méthodes de lutte en milieux industriels

Programme du travail personnel

Séminaires + Application sur terrain

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

www.efsa.com

www.afssa.fr

www.who.com

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 3

Intitulé de l'UE: UED1

Intitulé de la matière: *Commercialisation et Marketing Agro-alimentaire*

Crédits: 1

Coefficients: 1

Objectifs de l'enseignement

Ce cours permet aux étudiants de Mesurer l'importance et le rôle du marketing dans l'entreprise, appréhender les spécificités des domaines agricoles et agro-alimentaires et utiliser les techniques de connaissance et d'action sur les marchés. Connaître les fondements du marketing opérationnel. Comprendre le fonctionnement de la distribution moderne (puissance d'achat, capacité d'arbitrage, logistique intégrée...) auquel doit s'adapter l'entreprise.

Connaissances préalables recommandées

Connaissances de base sur la gestion des entreprises, commercialisation des produits et comportements des consommateurs

Contenu de la matière

Programme en présentiel

1.- Direction de marketing dans les IAA

1.2. Interrelation Gestion Entreprise - Marketing

1.3.- Le Marketing et le Secteur Agroalimentaire

1.4.- Commercialisation et le Marketing dans les pays en voie de développement

1.5.- Marketing et différences des Produits Agroalimentaires

2.- Planification stratégique

2.1.- Fonctions fondamentales d'un plan stratégique

3.- Le comportement du consommateur

3.1. Les Décisions d'achat

4.- La segmentation du marché

4.1.- Niveaux de Segmentation

4.2.- Facteurs de la demande des produits

4.3.- Equilibre du commerce agroalimentaire

4.4.- Le marché unique européen. OMC

5.- Les stratégies de marketing sur le produit

5.1.-Le "Packaging"

5.2.- L'étiquetage

5.3.- Lancement de nouveaux produits

5.4.- Marques Collectives et Dénomination des produits

6.- Les stratégies des prix fixés

6.1.- Objectifs

6.2.- Fixation des prix des produits agroalimentaires

7.- Marketing stratégique de la distribution

7.1.- Relation Client-Commerce

7.2.- Commerce International

7.3.- Commerce Intra-communautaire

7.4.- Commerce Extérieur.

8.- Les stratégies de la communication

8.1.- La Publicité

8.2.- Direction de ventes

9.- La promotion de ventes

9.1. Concepts, perceptions des consommateurs, aspects économiques et légales

9.2. Planification de la promotion de ventes

9.3.- Instruments promotionnels dirigés aux consommateurs

9.4.- Les promotions dirigées aux distributeurs

10.- Le plan de marketing

10.1. Motifs et objectifs

10. 2.- Points principaux

Programme du travail personnel

Séminaires

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- Hébel P. **Comportement et consommations alimentaires en France**. Bibliothèque Faculté des sciences agronomiques. UMMTO. Cote N 189.

- **Agro-alimentaire: une économie de la qualité**. Nicolas F., Valceschini E. éd. 1995, INRA Editions, 433 p. (INRA Economica).

- AFNOR. Management par la valeur et ses outils. Analyse fonctionnelle, analyse de la valeur, conception à objectif désigné. AFNOR Coll. Recueil Normes, Paris, 2004.

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 3

Intitulé de l'UE: UET1

Intitulé de la matière: *Rédaction scientifique*

Crédits: 1

Coefficients: 1

Objectifs de l'enseignement

Permet aux étudiants d'apprendre à rédiger des articles scientifiques concernant plusieurs thématiques

Connaissances préalables recommandées

Maitrise de langues

Contenu de la matière

Programme en présentiel

I. Présentation des résultats expérimentaux

II. Techniques de rédaction

- 1/ Mémoire de fin d'études
- 2/ Articles scientifiques

Programme du travail personnel

Rédactions d'articles au choix

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- Kalika M. **Le mémoire de master: projet d'étude (rapport de stage)**. Bibliothèque Faculté des sciences agronomiques. UMMTO. Cote N 22
- Lebrun J-L. **Guide pratique de rédaction scientifique**. Bibliothèque Faculté des sciences agronomiques. UMMTO. Cote R 3.
- Constant A.S. Réussir mémoires et thèses en LMD. Bibliothèque Faculté des sciences agronomiques. UMMTO. Cote R 4.

Intitulé du Master: Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Semestre: 3

Intitulé de l'UE: UET2

Intitulé de la matière: *Entrepreneuriat*

Crédits: 1

Coefficients: 1

Objectifs de l'enseignement

Initier l'apprenant au montage de projet, son lancement, son suivi et sa réalisation.

Connaissances préalables recommandées

Ensembles des contenus de la formation

Contenu de la matière

Programme en présentiel

- 1. L'entreprise et gestion d'entreprise**
 - Définition de l'entreprise.
 - L'organisation d'entreprise.
 - Gestion des approvisionnements:
 - Gestion des achats.
 - Gestion des stocks.
 - Organisation des magasins.
 - Gestion de la production:
 - Mode de production.
 - Politique de production.
 - Gestion commerciale et Marketing:
 - Politique de produits.
 - Politique de prix.
 - Publicité.
 - Techniques et équipe de vente.
- 2. Montage de projet de création d'entreprise**
 - Définition d'un projet.
 - Cahier des charges de projet.
 - Les modes de financement de projet.
 - Les différentes phases de réalisation de projet.
 - Le pilotage de projet.
 - La gestion des délais.
 - La gestion de la qualité.
 - La gestion des coûts.
 - La gestion des tâches.

Programme du travail personnel

Séminaires

Mode d'évaluation

Contrôle continu 40%

Examen 60%

Références

- Agro-alimentaire: une économie de la qualité. Nicolas F., Valceschini E. éd. 1995, INRA Editions, 433 p. (INRA Economica).
- AFNOR. Management par la valeur et ses outils. Analyse fonctionnelle, analyse de la valeur, conception à objectif désigné. AFNOR Coll. Recueil Normes, Paris, 2004.

V- Accords ou conventions

Oui

NON

X

(Si oui, transmettre les accords et/ou les conventions dans le dossier papier de la formation)

LETTRE D'INTENTION TYPE

(En cas de master coparrainé par un autre établissement universitaire)

(Papier officiel à l'entête de l'établissement universitaire concerné)

Objet : Approbation du coparrainage du master intitulé :

Par la présente, l'université (ou le centre universitaire) déclare coparrainer le master ci-dessus mentionné durant toute la période d'habilitation de ce master.

A cet effet, l'université (ou le centre universitaire) assistera ce projet en :

- Donnant son point de vue dans l'élaboration et à la mise à jour des programmes d'enseignement,
- Participant à des séminaires organisés à cet effet,
- En participant aux jurys de soutenance,
- En œuvrant à la mutualisation des moyens humains et matériels.

SIGNATURE de la personne légalement autorisée :

FONCTION :

Date :

LETTRE D'INTENTION TYPE

(En cas de master en collaboration avec une entreprise du secteur utilisateur)

(Papier officiel à l'entête de l'entreprise)

OBJET : Approbation du projet de lancement d'une formation de master intitulé :

Dispensé à :

Par la présente, l'entreprise _____ déclare sa volonté de manifester son accompagnement à cette formation en qualité d'utilisateur potentiel du produit.

A cet effet, nous confirmons notre adhésion à ce projet et notre rôle consistera à :

- Donner notre point de vue dans l'élaboration et à la mise à jour des programmes d'enseignement,
- Participer à des séminaires organisés à cet effet,
- Participer aux jurys de soutenance,
- Faciliter autant que possible l'accueil de stagiaires soit dans le cadre de mémoires de fin d'études, soit dans le cadre de projets tuteurés.

Les moyens nécessaires à l'exécution des tâches qui nous incombent pour la réalisation de ces objectifs seront mis en œuvre sur le plan matériel et humain.

Monsieur (ou Madame).....est désigné(e) comme coordonateur externe de ce projet.

SIGNATURE de la personne légalement autorisée :

FONCTION :

Date :

CACHET OFFICIEL ou SCEAU DE L'ENTREPRISE

Masters

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Arrêté n° 757 du 12 AOUT 2014

portant habilitation de masters ouverts au titre de l'année universitaire 2014 - 2015
à l'université de Tizi Ouzou

Le Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique,

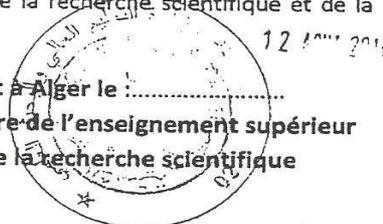
- Vu la loi n°99-05 du 18 Dhou El Hidja 1419 correspondant au 4 avril 1999, modifiée et complétée, portant loi d'orientation sur l'enseignement supérieur;
- Vu le décret présidentiel n° 14-154 du 5 Rajab 1435 correspondant au 05 mai 2014 portant nomination des membres du Gouvernement;
- Vu le décret exécutif n°89-139 du 1er août 1989, modifié et complété, portant création de l'université de Tizi Ouzou ;
- Vu le décret exécutif n°08-265 du 17 Chaâbane 1429 correspondant au 19 août 2008 portant régime des études en vue de l'obtention du diplôme de licence, du diplôme de master et du diplôme de doctorat;
- Vu le décret exécutif n°13-77 du 18 Rabie El Aouel 1434 correspondant au 30 janvier 2013, fixant les attributions du ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique;
- Vu l'arrêté n°129 du 4 juin 2005 portant création, composition, attributions et fonctionnement de la commission nationale d'habilitation;
- Vu le Procès Verbal de la réunion de la Commission Nationale d'Habilitation du 21 juillet 2014.

ARRETE

Article 1^{er} : Sont habilités, au titre de l'année universitaire 2014 - 2015, les masters dispensés à l'université de Tizi Ouzou conformément à l'annexe du présent arrêté.

Art. 2 : Le Directeur Général des Enseignements et de la Formation Supérieurs et le Recteur de l'Université de Tizi Ouzou sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au bulletin officiel de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique et de la recherche scientifique.

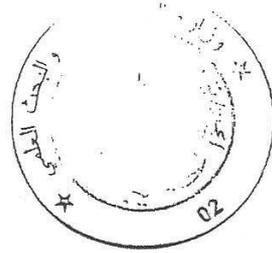
Fait à Alger le
Le Ministre de l'enseignement supérieur
et de la recherche scientifique



**Annexe : Habilitation de masters
Université de Tizi Ouzou
Année universitaire 2014 – 2015**

Domaine	Fillère	Spécialité	Type
Sciences et Technologies	Electrotechnique	Electrotechnique industrielle	P
Mathématiques et Informatique	Mathématiques	Mathématiques appliquées : modélisation mathématique	A
Sciences de la Nature et de la Vie	Sciences agronomiques	Sol, plantes et environnement	A
		Transformation et conservation des produits agricoles	A
	Sciences biologiques	Biotechnologie microbienne	A
		Diversité et adaptation de la flore méditerranéenne	A
Sciences Economiques, de Gestion et Commerciales	Sciences économiques	Economie de la santé	A
	Sciences commerciales	Commerce et finance internationales	A
Droit et Sciences Politiques	Droit	Droit du développement social	A
		Droit foncier	A
		Droit pénal et sciences criminelles	A
	Sciences politiques	Etudes méditerranéennes	A
Sciences Humaines et Sociales	Sciences sociales - psychologie	Psychologie du travail et de l'organisation : gestion des ressources humaines	A

BNC
BASV



HARMONISATION DES MASTERS

Offres de formation de master par domaine

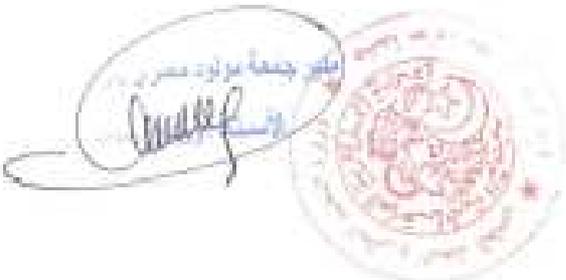
Etablissement: Université Mouloud MAMMERY de TiziOuzou

Faculté / Institut : Faculté des Sciences Biologiques et des Sciences Agronomiques

Domaine: Science de la Nature et de la Vie

Filières	Spécialités
Sciences Agronomiques	Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité

Avis et Visas des organes Administratifs et Consultatifs

Doyen de la faculté (ou Directeur d'institut) + Responsable de l'équipe de domaine	
<p>Date et visa 05 AVR. 2016</p> 	<p>Date et visa 05 AVR. 2016</p> 
Chef d'établissement universitaire	
<p>Date et visa</p>	
Conférence Régionale	
<p>Date et visa</p>	

2/2

