

Licence Académique
Technologie agroalimentaire et contrôle
de qualité

Objectif

La filière des industries alimentaires connaît un développement rapide et diversifié, encouragé par les réformes économiques mises en œuvre. Cependant, la pérennité et le développement de ce secteur dépendent de la prise en charge et des soutiens techniques qui leur seront accordés par des compétences confirmées. Cette formation vise à ajuster les formations dispensées en sciences alimentaires aux besoins du secteur agro-alimentaire avoisinant. Elle consistera à former des licences maîtrisant le développement et la recherche dans les domaines suivants :

- Transformation
- Conservation
- Contrôle de la qualité



– Profils et compétences visées

- *Maîtrise des procédés de transformation des produits alimentaires ;
- *Contrôle des produits alimentaires (matières premières, semi-produits, produits finis) ;
- *Evaluation des risques liés à la qualité chimique, physico-chimiques et microbiologiques des produits alimentaires.



- Stages

*Possibilités d'effectuer des stages dans toutes les industries alimentaires : laiteries, fromageries, huileries, minoteries, semouleries, industries de boissons, etc.



–Potentialités régionales et nationales d'employabilité

- *Laboratoires publics et privés de contrôle de la qualité des produits alimentaires ;
- *Unités d'industries agroalimentaires ;
- *Inspection de contrôle de qualité.

