

**Université Mouloud MAMMERI
de Tizi Ouzou (UMMTO)**

**FACULTE DES SCIENCES BIOLOGIQUES ET
DES SCIENCES AGRONOMIQUES (FSBSA)**

Offre de formation

**MASTER en Agroalimentaire et contrôle de
qualité**

*La Faculté des Sciences Biologiques et des Sciences Agronomiques de l'UMMTO offre au département des sciences agronomiques une formation de **Master en agroalimentaire et contrôle de qualité**, conçu pour former des personnels compétents capables de maîtriser les process de fabrication et de transformation des aliments, de leur conservation, et du contrôle de leur qualité sensorielle, physico-chimique et microbiologique., en vue d'assurer la production et la commercialisation d'aliments sains, et riches sur le plan nutritionnel.*

Objectifs et débouchés

Ce master traite de nombreux aspects. Il a pour objectif de former des spécialistes en industrie agroalimentaire et contrôle de qualité, capables de maîtriser le procédé de fabrication des produits agricoles, de connaître le contrôle des matières

premières, le suivi des phases de fabrication et de conservation des aliments tout en mettant en place les outils de la qualité et de la veille réglementaire

Le programme proposé a pour ambition de former des cadres aptes à faire de la recherche académique aboutissant à une soutenance de doctorat ou de s'insérer dans le secteur de l'industrie agroalimentaire ou dans les laboratoires et organismes de contrôle et de répression des fraudes.

La formation s'adresse aux titulaires de licences ayant suivi des enseignements en sciences de la vie et de la nature plus particulièrement ceux ayant des bases en biologie et physiologie cellulaire, en Biochimie, en Microbiologie, en Biologie Moléculaire, en techniques d'analyse physico-chimique et microbiologique.

Le programme portant sur deux années (M1 et M2) est élaboré de sorte que l'étudiant puisse acquérir

Des connaissances diverses dans le domaine de l'industrie agroalimentaire et du contrôle de la qualité des aliments. Ainsi que de se familiariser avec l'environnement de l'industrie et du contrôle de la qualité dans les laboratoires

Les incidences positives ou négatives de ses technologies sur la technofonctionnalité des différentes molécules présentes dans l'aliment, la sécurité des aliments qui sont fabriqués. Leur répercussion sur la santé humaine et leur impact sur l'environnement seront étudiés en profondeur. De ces enseignements il sera amené à comprendre les contraintes liées à la formulation des aliments, des stratégies à entreprendre pour maintenir la qualité nutritionnelle et la mise en place d'une veille technologique et réglementaire pour répondre aux besoins de la population et du marché.

L'employabilité au niveau local, régional et national est multiple :

- Cadre ou responsable de production dans une industrie agroalimentaire
- Cadre ou responsable de recherche et développement dans une industrie agroalimentaire
- Possibilité de gérer et promouvoir des projets : **comme** création de petite ou moyenne entreprise en agro-alimentaire (conception d'unité de transformation et de production de produits alimentaires)
- Recherche académique avec comme finalité l'acquisition d'un doctorat LMD selon mérite à l'université
- Cadre dans des institutions et laboratoires à vocation recherche (INRA, CRAPC, ITGC....) ou dans les laboratoires des analyses et contrôle de la qualité



**Diplôme
de
Master
en
AGRO-
ALIMENTAIRE
ET CONTRÔLE
DE QUALITE**

Organisation des enseignements du master AGRO ALIMENTAIRE ET CONTRÔLE DE QUALITE

M1- SEMESTRE I

UE fondamentale

- Matière 1 Transformation des aliments 1 67,5h
- Matière 2 Biochimie des aliments 1 67,5h
- Matière 3 Microbiologie alimentaire 1 67,5h

UE méthodologie

- Matière 1 tech d'analyse physico-chimi 60h
- Mat 2 génét appliq aux anal des alim 22,5 h

UE découverte

- Matière 1 Biotechnologie alim 22,5h
- Matière 2 Economie industrielle 22,5h

UE transversale

- Matière 1 Analyses statistiques 22,5h

M1- SEMESTRE II

UE fondamentale

- Matière 1 Transformation des aliments 2 90h
- Matière 2 Biochimie des aliments 2 45h
- Matière 3 microbiologie des aliments 2 45h

UE méthodologie

- Matière 1 maîtrise des procédés en IAA 37,5h
- Matière 2 Traitement des eaux 45h

UE découverte

- Matière 1 découverte d'unités Agro-alimentaire, de laboratoire, et de marchés agricoles 22,5h
- Matière 2 Gestion des risques en IAA 22,5h

UE Transversale

- Matière 1 Anglais scientifique 22,5h
- Matière 2 législation alimentaire 22,5h
- Matière 3 statistiques appliquées au plans d'expériences 22,5h

M2- SEMESTRE III

UE Fondamentale

- Matière 1 génie des procédés en IAA 60h
- Matière 2 Technologie de conservation et d'emballage 67h
- Matière 3 les contaminants des aliments 67h

UE méthodologie

- Matière 1 formulation alimentaire et veille technologique 45h
- Physiologie de la nutrition et alimentation 45h

UE découverte

- Matière 1 Economie et analyse des marchés 22,5h
- Matière 2 organisation et management de la qualité 22,5 h

UE transversales

- matière 1 Méthodologie de recherche et de rédaction d'articles 22,5h
- Matière 2 création d'entreprise 22,5h

SEMESTRE IV

Mémoires de fin d'étude + soutenance

- **Stage en entreprise ou travail expérimental au laboratoire (évaluation du manuscrit et du travail réalisé) 200 h**
- **Travail personnel (Ecoute, organisation, sens d'observation, esprit de synthèse, expression orale) 175h**

Total semestre 375h

Partenariat accord, convention

Partenaires de la formation

- Autres établissements universitaires :
ENSA d'El Harrach
UMBB de Boumerdes
- Entreprises et autres partenaires socio-économiques :
Laiterie fromagerie « Tassili » de DBK
Laiterie pâturage de TiziOuzou
Semoulerie MIS de DBK
Semoulerie minoteries ERIAD de Tadmait et de Baghlia
Huilerie moderne Sekrane de Tizi Rached
Laboratoire vétérinaire régional de DBK
Laboratoire de contrôle privé Belacq DBK
Unité ORAC de TABOUKERT
Unité génie-glaces de Fréha
Unité Issers délices Issers
Unité DANONE Akbou

Conditions d'accès au Master

AGRO ALIMENTAIRE ET CONTROLE DE

Ce master est ouvert

En priorité 1 : étudiants titulaires d'une licence (BAC +3) en **technologie Agro Alim et CQ**, licence en expertise alim, Lic en sciences et technologie des aliments et aux ingénieurs en techno Alim.

En priorité 2 : les étudiants titulaires des licences suivantes peuvent y accéder selon l'ordre de mérite et en fonction des places disponibles :

- Licence en Biochimie
- Licence en microbiologie