

Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou
Domaine Sciences de la Nature et de la Vie
Filière Biologie
Master Académique

Master de Biochimie de la Nutrition

Objectifs

Cette formation se propose de donner les outils nécessaires, théoriques et pratiques à l'étudiant afin qu'il appréhende la réalité liée aux aliments et qu'il puisse intervenir utilement pour prendre en charge ses différents volets, allant de la connaissance de la matière, à son évolution aux cours de la conservation ou suite aux traitements technologiques et enfin à l'évaluation et l'amélioration de la qualité du produit fabriqué.

Naturellement, ce volet de la connaissance chimique et biochimique des constituants alimentaires est complété par les connaissances de nutrition et de diététique, afin d'éviter les deux écueils classiques nuisibles à la santé du consommateur, que sont la sous alimentation et les excès alimentaires.



Profils et compétences visées

La formation s'adresse aux titulaires de licences formées en biologie physico-chimiques et qui ont reçu notamment les enseignements de base en Biologie et Physiologie Cellulaire, en Biochimie, en Microbiologie, en Biologie Moléculaire, en Immunologie, en Techniques d'Analyse Physico-Chimiques ...etc. Le programme qui s'étale sur deux années (M1 et M2) est structuré de telle sorte à ce que l'étudiant puisse maîtriser graduellement les concepts de base liées à la connaissance des aliments et à leur nutrition, la relation entre la structure et la fonctionnalité des nutriments, les techniques d'analyse ainsi que l'effet des traitements sur ces derniers. A partir de ces données, il lui sera plus aisé de comprendre par la suite les contraintes posées par les produits alimentaires ainsi que les solutions

envisagées pour leur prise en charge tant relatives aux aspects liés à l'appréciation analytique et organoleptique de la qualité ainsi que les stratégies mises en oeuvre pour son amélioration. L'étudiant est aussi préparé à mieux comprendre et assimiler les notions d'une alimentation équilibrée ainsi que les impératifs diététiques qui s'imposent pour mieux se nourrir.



Potentialités régionales et nationales d'employabilité

Le programme proposé a pour objectif la formation de personnels qualifiés capables tout aussi bien de faire une recherche académique originale aboutissant à une soutenance d'un doctorat ou d'intégrer en tant que cadre le secteur de l'industrie agro-alimentaire, celui du secteur médical ou les entités qui s'intéressent à la prise en charge des volets liés à la nutrition et à la diététique (collectivités locales, laboratoire de répression des fraudes...). De part les contours de ce cursus, l'étudiant titulaire de ce Master peut tout aussi bien envisager de créer soi-même ou participer :

- au montage d'unités de valorisations de sous produits d'origines végétales et animales ;

-au montage d'unités de préparation d'ingrédients de fabrication (enzymes coagulantes, culture de micro-organismes d'intérêts ...)

- à l'élaboration de nouveaux produits alimentaires (aliments fonctionnels, aliments diététiques ...).

- à un suivi nutritionnel des restaurations collectives (cantines scolaires) et prévenir les risques de malnutrition et/ou d'intoxications.

