

Licence en:

« Technologie Agroalimentaire et Contrôle de Qualité ».

Dr. AIT SAADA. D



Université de Mostaganem
Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie
Filière des Sciences Alimentaires
Laboratoire de Technologie Alimentaire et Nutrition

1. Objectifs.

- ✓ Maîtrise des analyses physicochimiques et microbiologiques des aliments.
- ✓ Connaître le devenir des nutriments dans l'organisme.
- ✓ Avoir des notions de base de Biochimie Alimentaire des aliments.
- ✓ Concevoir et réaliser de nouveaux produits agroindustriel pour répondre à la demande sans cesse croissante des consommateurs (aliments -santé).
- ✓ Savoir gérer simultanément les aspects techniques, économiques et humains d'une activité de transformation industrielle en tant que manager.
- ✓ Améliorer la qualité nutritionnelle des produits existants.
- ✓ Connaître la législation et les démarches administratives pour la mise sur le marché des produits transformés.
- ✓ Maîtriser de la qualité des produits au cours de la transformation agroalimentaires.
- ✓ Accompagnement des entreprises à la mise en place de systèmes et normes internationale de la qualité (HACCP, ISO 9001, ISO 22000...etc.).

2. Profils et compétences visées

- ✓ Chef de production dans les différentes industries agroalimentaires.
- ✓ Responsable de la qualité des aliments dans une entreprise agroalimentaire.
- ✓ Contrôleur de la qualité dans un laboratoire.
- ✓ Exercer dans un organisme national ou international en qualité d'expert dans la mise en place des démarches qualité (HACCP, ISO 9001, ISO 22000...etc.) dans une entreprise.
- ✓ Créer son propre laboratoire d'analyse de la qualité des aliments.

3. Matières des Unités d'études du S 5 et S 6.

Semestre 5.	Coeff	Crédits
UE fondamentales		
UEF 3.1.1 (O/P)		
Matière 1 : Microbiologie alimentaire	2	4
Matière 2 : Biochimie alimentaire	2	4
UEF 3.1.2 (O/P)		
Matière 1 : Technologie des IAA 1	3	6
Matière 2 : Hygiène et sécurité des aliments	2	4
UE Méthodologie		
Matière 1 : Statistiques appliquées	1	2
Matière 2 : Anglais Scientifique	1	2
Matière 3 : Technologie de l'information et de la communication (TIC)	1	1
UE Découvert		
Matière 1 : Analyse instrumentale	1	2
Matière 2 : Nutrition humaine	1	2
Matière 3 : Bioéthique et société	1	1
UE Transversales		
Matière 1 : Projet stage 1	1	2

Semestre 6.	Coeff	Crédits
UE fondamentales		
UEF 3.2.1(O/P)		
Matière 1 : Toxicologie alimentaire	2	4
Matière 2 : Techniques d'analyses	3	6
UEF 3.2.2(O/P)		
Matière 1 : Technologie des IAA	4	8
UE Méthodologie		
Matière 1 : Analyse sensorielle et qualité Organoleptique	1	2
Matière 2 : Economie de l'entreprise et macroéconomie alimentaire	1	2
Matière 3: Biotechnologies applications en industries agroalimentaires	1	2
UE Découverte		
Matière 1 : Froid et procédés de conservation	1	2
Matière 2 : Législation et sécurité	1	2
UE Transversales		
Matière 1 : Projet stage 2	1	2

4. Encadrement

Grade	Effectif Interne	Effectif Externe
Professeurs	03	01
Maîtres de Conférences (A)	02	01
Maîtres de Conférences (B)	03	
Maître Assistant (A)	05	01