

1. Objectifs de la formation:

En Algérie, durant ces dernières années le secteur des Industries Agroalimentaires connaît un développement assez intéressant et plusieurs industries se sont implantées de part le pays. Certaines de ces entreprises anciennement ou nouvellement installées se voient obliger de se conformer aux normes de qualité afin d'intégrer le marché international et d'assurer un produit sain aux consommateurs.

Par ailleurs, on assiste à une multiplication effrayante des polluants de plus en plus toxiques aux différents stades de préparation des aliments agroindustriels. Présentement, les outils de surveillance et de prévention sont hors d'états d'assurer les tâches de prévention.

Afin de pallier à cette situation il est impératif de former des Licenciés, Masters et Doctorants en Technologies Alimentaires et Contrôle de la Qualité des Aliments et qui vont prendre en charge les filières agroalimentaires dans leur globalité depuis les matières premières, à la transformation et à la distribution aux consommateurs.

2. Profils et compétences visées:

- Toutes les industries Agroalimentaires.
- Laboratoires des fraudes et contrôle de la qualité alimentaire.
- Animateur de la qualité en industries agroalimentaires.
- Laboratoires vétérinaires et de santé animale.
- Création de bureau d'expertises de la qualité.
- Organismes de normalisation...etc.

3. Matières de la formation:

Semestre 1 :	Coef.	Cré.	Semestre 2	Coef.	Cré.	Semestre 3	Coef.	Cré.
UEF1			UEF2A			UEF3		
Biochimie(1) des denrées alimentaires d'origine végétales	03	06	Microbiologie et bio fermentation	03	06	Ingénierie microbienne alimentaire	03	06
Biochimie (2) des denrées alimentaires d'origines animales	03	06	Elaboration et transformation des aliments	03	06	Techniques de conservation dans les industries alimentaires	03	06
Enzymologie et génie enzymatique	02	04	Physiologie de la nutrition	02	04	Nutrition- santé et diététique humaine	03	06
UEM1			UEM2			UEM3		
Techniques de valorisation des sous produits Agroindustriels	03	06	Contrôle de qualité et analyses des aliments	03	05	Méthodologie de la recherche et expérimentation en sciences alimentaires	03	05
Législation et sécurité	02	04	Technologie de l'information	02	04	UED3		
UED1			UED2			Traçabilité dans les industries alimentaires	02	03
Bioéthique et société	01	01	Traitements technologiques et Qualité des aliments	02	03	Physiologie sensorielle en industries alimentaires	02	03
UET1			UET2			UET3		
Anglais	01	01	Toxicologie et Sécurité alimentaire	01	01	Entrepreneuriat et gestion de projet	01	01
Statistiques et traitement informatique des données	01	01	UET2			Total Semestre 3	17	30
Communication	01	01	Législation	01	01	Total Semestre 2	17	30
Total Semestre 1	17	30	Total Semestre 2	17	30			

04. Encadrement:

Grade	Effectif Interne	Effectif Externe	Total
Professeurs	07	01	08
Maîtres de Conférences (A)	03		03
Maîtres de Conférences (B)	09	01	10
Maître Assistant (A)	02	01	03
Maître Assistant (B)			
Total	21	03	24

✓ Effectifs étudiants (es) : 20

✓ Groupe : 01