

Filière : Sciences Alimentaires

Laboratoire de Bioéconomie, Sécurité alimentaire et santé

Master: Qualité des produits et Sécurité alimentaire



Qualité

Assurer la qualité du produit ou du service fourni au client et prévenir ou éliminer les non conformités

Sécurité alimentaire

Prévenir les risques de contamination du produit et assurer la sécurité et la santé du consommateur



Objectifs de la formation :

Cette formation va permettre aux candidats de :

1. Maîtriser les méthodes et les techniques de contrôle de la qualité des produits alimentaires sur une chaîne de production et après commercialisation.
2. Organisation de techniques analytiques dans un laboratoire de contrôle de qualité;
3. Disposer d'une mise à jour sur les techniques d'analyse de pointe;
4. Appréhender le contexte de la législation et de la répression des fraudes
5. Enfin évoluer les performances à la recherche scientifique.

Potentialités régionales et nationales d'employabilité des diplômés :

Les diplômés pourront s'intégrer dans :

1. Les laboratoires d'hygiène et de contrôle de qualité (biochimique et microbiologique,...)
2. Les laboratoires d'analyse privés et publics des secteurs : alimentaire, agronomique, bio-industrie ;
3. Les laboratoires de recherche privés et publics (industrie pharmaceutique, agronomique, alimentaire...;
4. Des bureaux d'études pour la mise en place de systèmes d'hygiène au sein des entreprises agro-alimentaire

Parcours de la formation

Semestre 1

Semestre 2

Semestre 3

Le Grand Livre de notre alimentation



| Unités | Intitulé de la matière | Crédit | Coef |
|--------|---|--------|------|
| UEF1 | Elaboration et transformation alimentaire | 4 | 2 |
| | Microbiologie alimentaire | 6 | 3 |
| UEF2 | Nutrition et Sciences des aliments | 4 | 2 |
| | Enzymologie | 4 | 2 |
| UEM | Expérimentation animale et enquête nutritionnelle | 5 | 3 |
| | Statistique | 4 | 2 |
| UED | Maladies métaboliques | 1 | 1 |
| | Communication | 1 | 1 |
| UET | Anglais | 1 | 1 |

| Unités | Intitulé de la matière | Crédit | Coef |
|--------|---------------------------------------|--------|------|
| UEF1 | Normes et management contrôle qualité | 4 | 2 |
| | Analyse des matières alimentaires | 6 | 3 |
| UEF2 | Les systèmes alimentaires | 4 | 2 |
| | Génie des procédés alimentaires | 4 | 2 |
| UEM | Manipulation génétique | 5 | 3 |
| | Biotechnologie alimentaire | 4 | 2 |
| UED | Valorisation des déchets | 2 | 2 |
| UET | Législation | 1 | 1 |

| Unités | Intitulé de la matière | Crédit | Coef |
|--------|--|--------|------|
| UEF1 | Assurance et contrôle qualité | 4 | 2 |
| | Altération des aliments | 6 | 3 |
| UEF2 | Toxicologie | 4 | 2 |
| | Analyse sensorielle | 4 | 2 |
| UEM | Technique de contrôle microbiologie des aliments | 5 | 3 |
| | Hygiène en industrie agroalimentaire | 4 | 2 |
| UED | Recherche bibliographique et étude de publications | 2 | 2 |
| UET | Entreprenariat | 1 | 1 |

Durant le semestre 4 l'étudiant est appelé à préparer un mémoire de fin d'étude qui comprend un travail expérimental au laboratoire et une rédaction du mémoire qui est sanctionnée par une soutenance publique devant un jury

