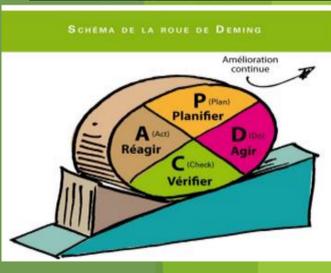
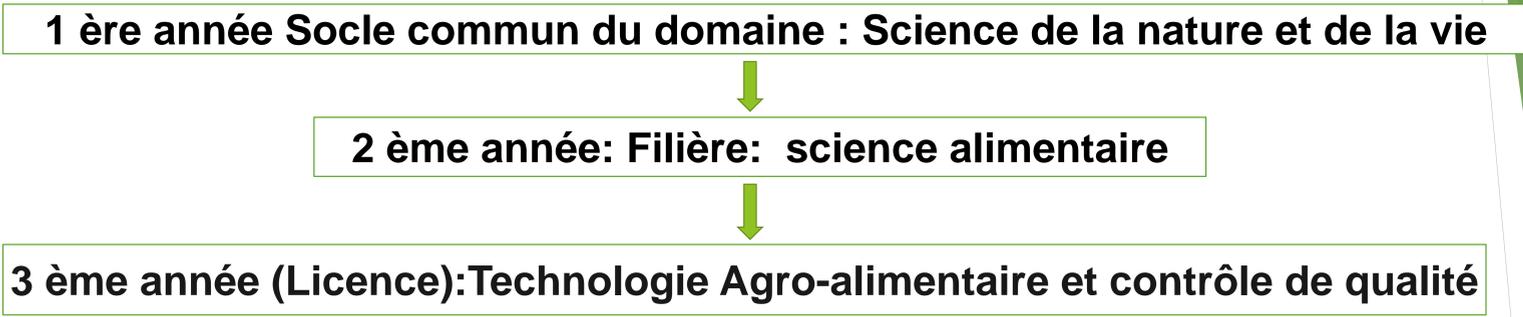




Licence Technologie Agro-alimentaire et contrôle de qualité



Organisation Générale de la formation



Objectifs de la formation

Former des spécialistes du contrôle de la qualité

La mise en place d'une démarche qualité et de sécurité des aliments et ce par la maîtrise des différentes techniques d'analyses des denrées alimentaires

La connaissance techniques des produits alimentaires et de leurs procédés de transformation.

Maîtriser les outils de la qualité et se familiariser avec la réglementation en vigueur.

Domaine d'activités visé

Laboratoire de contrôle de qualité

Gestion de la qualité dans les Industries agro-alimentaires

Transformation des denrées alimentaires

Poursuivre une formation en Master en Nutrition et Sciences des Aliments



Les contenus des formations, volume horaire et coefficients

Licence 2

Unités d'enseignement	Matières intitulé	Crédits	Coefficients	Volume horaire Hebdomadaire			VHS (15 semaines)	Autre*
				Cours	TD	TP		
UE Fondamentale Code : UEF 3.1 Crédits : 6 Coefficients : 3	Physiologie végétale	4	2	1h30	-	1h30	45h00	55h00
UE Fondamentale Code : UEF 3.2 Crédits : 6 Coefficients : 3	Alimentation et système alimentaire	2	1	1h30	-	-	22h30	27h30
UE Fondamentale Code : UEF 3.3 Crédits : 6 Coefficients : 3	Biochimie	6	3	3h00	1h50	-	67h30	82h30
UE Fondamentale Code : UEF 3.4 Crédits : 6 Coefficients : 3	Génétique	6	3	3h00	1h50	-	67h30	82h30
UE Méthodologie Code : UEM 3.1 Crédits : 4 Coefficients : 2	Techniques de Communication et d'Expression (en anglais)	4	2	1h30	1h50	-	45h00	55h00
UE Méthodologie Code : UEM 3.2 Crédits : 3 Coefficients : 3	Biophysique	3	3	1h30	1h50	1h00	60h00	65h00
UE Découverte Code : UED 3.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	Environnement et Développement Durable	2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00
UE Transversale Code : UET 3.1 Crédits : 1 Coefficients : 1	Ethique et Déontologie Universitaire	1	1	1h30	-	-	22h30	2h30
Total Semestre 3		30	17	15h00	7h50	2h30	375h00	375h00

Unités d'enseignement	Matières intitulé	Crédits	Coefficients	Volume horaire Hebdomadaire			VHS (15 semaines)	Autre*
				Cours	TD	TP		
UE Fondamentale Code : UEF 4.1 Crédits : 6 Coefficients : 3	Physiologie animale	6	3	3h00	-	1h30	67h30	82h30
UE Fondamentale Code : UEF 4.2 Crédits : 12 Coefficients : 6	Microbiologie	8	4	3h00	1h30	1h30	90h00	110h30
UE Fondamentale Code : UEF 4.3 Crédits : 4 Coefficients : 2	Aliments et Base de la technologie alimentaire	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00
UE Méthodologie Code : UEM 4.1 Crédits : 5 Coefficients : 3	Immunologie Appliquée	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00
UE Méthodologie Code : UEM 4.2 Crédits : 5 Coefficients : 3	Biostatistique	5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00
UE Découverte Code : UED 4.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	Plantes et Environnement	2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00
UE Transversal Code : UET 4.1 Crédits : 1 Coefficients : 1	Outils informatiques	1	1	1h30	-	-	22h30	2h30
Total Semestre 4		30	17	13h30	7h50	4h00	375h00	375h00

Licence 3

Unité d'Enseignement	VHS 15 sem.	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits
		C	TD	TP	Autres		
UE fondamentales							
UEF 3.1.1 (O/P)							
Matière 1 : Microbiologie alimentaire	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4
Matière 2 : Biochimie alimentaire	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4
UEF 3.1.2 (O/P)							
Matière 1 : Technologie des IAA 1	67h30	1h30	1h30	1h30*	82h30	3	6
Matière 2 : Hygiène et sécurité des aliments	45h00	1h30	-	1h30*	55h00	2	4
UE méthodologie							
UEM1 (O/P)							
Matière 1 Nutrition appliquée	60H00	1h30	1h30	1H00*	65H00	3	5
Matière2 Physiologie de la digestion	45H00	1h30	1h30	-	55H00	2	4
UE découverte							
UED1 (O/P)							
Matière 1 Analyses des risques en INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES	35H00	1h30	-	1H30*	05H00	2	2
UE Transversale							
Matière 1 Anglais	35H00	1h30	-	-	2H30	1	1
Total Semestre 5	375H00	12H00	4H30	8H30	375H00	17	30

Unité d'Enseignement	VHS 15 sem	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits
		C	TD	TP	Autres		
UE fondamentales							
UEF 3.2.1(O/P)							
Matière 1 : Toxicologie alimentaire	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4
Matière 2 : Techniques d'analyses	67h30	3h00	-	1h30	82h30	3	6
UEF 3.2.2(O/P)							
Matière 1 : Technologie des IAA 2	90h00	3h00	1h30	1h30	110h00	4	8
UE méthodologie							
UEM1(O/P)							
Matière 1 Parasitologie	60H00	1h30	-	2h30	65H00	3	5
Matière2 Maladies nutritionnelles et métaboliques	45H00	1h30	1h30	-	55H00	2	4
UE découverte							
UED1(O/P)							
Matière 1Bioinformatique	35h00	1h30	-	1H30	5H00	2	2
UE TRANSVERSALE							
Matière 1 Outils innovants de contrôle de qualité Microbiologique	35h00	1h30	-	-	15h00	1	1
Total Semestre 6	375h00	13h30	3h00	8h30	375h00	17	30

* et sortie pédagogique



Master Nutrition et Sciences des Aliments

Organisation Générale de la formation

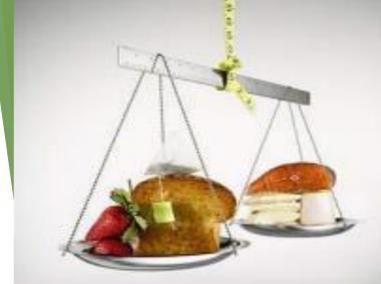
Domaine : Science de la nature et de la vie → Filière: science alimentaire →
 3^{ème} année (Licence): Technologie Agro-alimentaire et contrôle de qualité
 → Master Nutrition et Sciences des Aliments

Objectifs de la formation

Aquérir la maîtrise des techniques de la transformation, conservation et la conception de produits alimentaires

Assurer la sécurité et la qualité du produit alimentaire

Maîtrise de la gestion du risque **SANTAIRE** et **NUTRITIONNELLE** lié à l'aliment.



Domaine d'activités visé

Industries agro-alimentaires
 Laboratoires de recherche en lien avec la spécialité du Master

Doctorat en Nutrition et Sciences des Aliments

Recherche et développement dans l'industrie agroalimentaire, pharmaceutique, biotechnologique et dans des organismes d'interface nationaux ou internationaux



Les contenus de la formation, volume horaire et coefficients

Master 1

Unité d'Enseignement	Semestre 1		V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits
	VHS	14-16 sem	C	TD	TP	Autres		
UE Fondamentales								
UEF1(O/P)								
Matière 1 : Génie enzymatique	45h00		1h30	1h30		55h00	2	4
Matière 2 : Génie fermentaire	67h30		1h30	1h30	*1h30	82h30	3	6
UEF2(O/P)								
Matière 1 : Génie des procédés	45h00		1h30	1h30	-	55h00	2	4
Matière 1 : Emballage et conditionnement des produits alimentaires	45h00		1h30	1h30	-	55h00	2	4
UE Méthodologie								
UEM1(O/P)								
Matière 1 : Bioinformatique	60h00		1h30		2h30	65h00	3	5
Matière 2 : Biostatistique	45h00		1h30	1h30		55h00	2	4
UE Découverte								
UED1(O/P)								
Matière 1 : Hygiène des denrées alimentaires en restauration collectives	45h00		1h30		*1H30	5h00	2	2
UE Transversale								
Matière 1 : Communication	22h30		1H30			2h30	1	1
Total Semestre	375h00		12h00	7h30	5h30	375h00	17	30

* ou sorties pédagogiques

Unité d'Enseignement	Semestre 2		V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits
	VHS	14-16 sem	C	TD	TP	Autres		
UE Fondamentales								
UEF1(O/P)								
Matière 1 : Nutrition et diététique	45h00		1h30	1h30	-	55h00	2	4
Matière 2 : Toxicologie approfondie	45h00		1h30	1h30	-	55h00	2	4
UEF2(O/P)								
Matière 1 : Microbiologie industrielle	45h00		1h30	1h30	-	55h00	2	4
Matière 1 : Analyses sensorielles	67h30		1h30		3h00	82h30	3	6
UE Méthodologie								
UEM1(O/P)								
Matière 1 : Biologie moléculaire et génie génétique	45h00		1h30	1h30	-	55h00	2	4
Matière 2 : Expérimentation animale et enquête nutritionnelle	60h00		1h30		2h30	65h00	3	5
UE Découverte								
UED1(O/P)								
Matière 1 : Sécurité de travail	45h00		1h30		*1H30	5h00	2	2
UE Transversale								
Matière 1 : Législation	22h30		1H30		-	2h30	1	1
Total Semestre	375h00		12h00	6h00	7h00	375h00	17	30

* ou sorties pédagogiques

Master 2

Unité d'Enseignement	Semestre 3		V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits
	VHS	14-16 sem	C	TD	TP	Autres		
UE Fondamentales								
UEF1(O/P)								
Matière 1 : Biotechnologie alimentaire	45h00		1h30	1h30		55h00	2	4
Matière 2 : Valorisation des biomolécules	45h00		1h30		1h30	55h00	2	4
UEF2(O/P)								
Matière 1 : Stockage et conservation	45h00		1h30		*1h30	55h00	2	4
Matière 1 : Analyses des aliments	67h30		1h30		3h00	82h30	3	6
UE Méthodologie								
UEM1(O/P)								
Matière 1 : Traitement des eaux et pollution	60h00		1h30		*2h30	65h00	3	5
Matière 2 : Interprétation et présentation de bulletin d'analyse en analyse de qualité	45h00		1h30	1h30		55h00	2	4
UE Découverte								
UED1(O/P)								
Matière 1 : Métrologie	45h00		1h30	1h30		5h00	2	2
UE Transversale								
Matière 1 : Entreprenariat et gestion de projet	22h30		1h30			2h30	1	1
Total Semestre	375h00		12h00	4h30	8h30	375h00	17	30

* Ou sorties pédagogiques