

Objectifs de la formation

En cette période d'ouverture sur le marché extérieur mondial que connaît l'Algérie le domaine industriel notamment l'agro-alimentaire, nous impose de nouvelles disciplines pour y remédier aux besoins des investisseurs. C'est dans ce contexte que nous nous sommes intéressés à la filière de biochimie microbiologie alimentaire dont l'objectif est de permettre aux étudiants d'acquérir des connaissances sur les différents techniques d'analyses, les souches microbiologiques utilisées à des fins alimentaires (conservations - fermentation) et les bio-réacteurs biochimiques dont les systèmes sont testés in vitro avant d'être exploités en industrie agro alimentaire.

Domaines d'activités visés

Les débouchés de cette formation se situent dans le domaine du contrôle de la qualité: totale, microbiologique, technologique, organoleptique, formation. Les postes occupés sont essentiellement des postes de responsable qualité, responsable assurance qualité, responsable de laboratoire de contrôle, assistant qualité, chargé de mission ou responsable d'organisme certificateur. Ils peuvent également se situer au niveau des postes recherche et développement, évoluer vers la responsabilité de production ou des ressources humaines. L'emploi dans ce secteur existe d'une part dans les grandes entreprises agro-alimentaires nationales installées à l'Est algérien (complexe laitier, fromagerie de l'Edough de Annaba, les complexes industriels (AA) de la région de Berrahal, laboratoires de contrôle de qualité des produits alimentaires au niveau du port de Annaba et Skikda, le complexe industriel de sucre de la ville de Guelma...etc.) et d'autre part dans les entreprises (AA) internationales.

Programme

Semestre 1	Crédits	Semestre 2	Crédits
U.E. Fondamental: 13 crédits <ul style="list-style-type: none"> Chimie générale 1 Biologie cellulaire 	6 7	U.E. Fondamental: 20 crédits <ul style="list-style-type: none"> Chimie générale 2 Biologie animale Biologie végétale 	6 7 7
U.E. de Méthodologie et de Découverte: 12 crédits <ul style="list-style-type: none"> Mathématiques, informatique et statistiques I Géologie I 	6 6	U.E. de Méthodologie et de Découverte: 6 crédits <ul style="list-style-type: none"> Physique 	6
U.E. de Culture Scientifique: 6 crédits <ul style="list-style-type: none"> Terminologie I Histoire universelle des sciences 	3 3	U.E. de Culture Scientifique: 3 crédits <ul style="list-style-type: none"> Méthodologie de travail 	3
Semestre 3	Crédits	Semestre 4	Crédits
U.E. Fondamental: 8 crédits <ul style="list-style-type: none"> Zoologie 	8	U.E. Fondamental: 23 crédits <ul style="list-style-type: none"> Botanique Microbiologie Ecologie générale 	8 8 7
U.E. Fondamental: 16 crédits <ul style="list-style-type: none"> Biochimie Génétique 	8 8	U.E. Fondamental: 4 crédits <ul style="list-style-type: none"> Immunologie 	4
U.E. de Méthodologie et de Découverte: 6 crédits <ul style="list-style-type: none"> Méthode de travail Biophysique 	2 4	U.E. de Méthodologie et de Découverte: 3 crédits <ul style="list-style-type: none"> Mathématiques, informatique et statistiques II 	3
Semestre 5	Crédits	Semestre 6	Crédits
U.E. Fondamental: 28 crédits <ul style="list-style-type: none"> Techniques instrumentales d'analyses Cinétique et réacteurs biochimiques Bioénergétique Microbiologie alimentaire 	8 6 7 7	U.E. Fondamental: 28 crédits <ul style="list-style-type: none"> Introduction aux biotechnologies Microbiologie industrielle Les enzymes, production et utilisation industrielle Génie chimique Traitement des eaux et pollution 	5 7 6 5 5
U.E. de Méthodologie: 2 crédits <ul style="list-style-type: none"> Biostatistique 	2	U.E. de Méthodologie: 2 crédits <ul style="list-style-type: none"> Anglais 	2