

Objectifs de la formation

Les industries alimentaires sont actuellement en pleine mutation. Elles doivent répondre aux nouvelles contraintes de réglementation mondiale d'environnement et de **sécurité alimentaire**, dans un contexte de compétition internationale de plus en plus difficile. Même si le consommateur y est fortement sensibilisé, la sécurité alimentaire n'est qu'une composante de la **qualité**. De plus en plus les différents maillons d'une chaîne de production et de transformation sont impliqués dans la définition des caractéristiques nutritionnelles, hygiéniques, technologiques et organoleptiques d'un aliment. Le master "qualité des produits et sécurité alimentaire" offre des ouvertures importantes vers la connaissance de l'entreprise agro-alimentaire, surtout que l'Algérie connaît une ouverture économique sur le marché mondiale et renforce le secteur agro-alimentaire tant en matière d'enseignement que de recherche.

L'objectif principal est de former dans la mesure du possible des académiques opérationnels et capables de s'adapter aux besoins des entreprises. C'est pourquoi nous avons le souci de faire évoluer le programme en fonction du marché de l'emploi, de mettre les étudiants en situation par des travaux pratiques, des exposés et des visites pédagogiques.

Profil et compétences visés

Le master "qualité des produits et sécurité alimentaire" vise à former des étudiants possédant des bases solides dans les matières fondamentales enseignées dans des formations de ce type (Biochimie, Biologie Moléculaire, Chimie organique, Microbiologie) complétées par des connaissances spécifiques (Sécurité alimentaire, Qualité, toxicologie alimentaire etc.). Cette formation pluridisciplinaire permet de familiariser les étudiants avec le secteur agro-alimentaire, tout en le préparant aux métiers de la recherche et de l'enseignement.

Potentialités régionales et nationales d'employabilité

L'emploi dans ce secteur existe dans les grandes entreprises agro-alimentaires nationales et régionales et notamment dans les organismes privés installés à l'Est du pays. 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, responsable de circuit de distribution (qualité, sécurité alimentaire, traçabilité...). Ils peuvent également se situer au niveau des postes recherche et développement, évoluer vers la responsabilité de production ou des ressources humaines.

Programme

Semestre 1	Crédits	Semestre 2	Crédits
U.E. Fondamental "Discipline scientifique et technologie I": 15 crédits <ul style="list-style-type: none"> Biochimie alimentaire Transformation des produits alimentaires 	8 7	U.E. Fondamental "Discipline scientifique et technologie II": 18 crédits <ul style="list-style-type: none"> Aspect microbiologique de la sécurité et de la qualité Nutrition humaine Sécurité alimentaire et toxicologie 	7 5 6
U.E. Fondamental "Outils du contrôle de la qualité I": 13 crédits <ul style="list-style-type: none"> Enjeux économiques et juridiques de l'I.A.A Les traitements technologiques 	6 7	U.E. Fondamental "Outils du contrôle de la qualité II": 10 crédits <ul style="list-style-type: none"> Emballage et conservation La réglementation et les moyens d'une démarche de qualité 	5 5
U.E. de Méthodologie "Recherche I": 2 crédits <ul style="list-style-type: none"> Anglais 	2	U.E. de Méthodologie "Recherche II": 2 crédits <ul style="list-style-type: none"> Initiation à la recherche documentaire 	2
Semestre 3	Crédits	Semestre 4	Crédits
U.E. Fondamental "Communication et marketing": 18 crédits <ul style="list-style-type: none"> Initiation au marketing Statistiques des procès 	9 9	U.E. Fondamental "Mémoire de fin d'études": 30 crédits <ul style="list-style-type: none"> Stage pratique de 30 à 45 jours dans un laboratoire de contrôle de la qualité Recherche bibliographique sur le sujet (partie théorique du travail) 	30
U.E. de Méthodologie "Analyse": 12 crédits <ul style="list-style-type: none"> Informatique appliquée 	12		