

جامعة عمار تليدجي لاغواط
Université Amar Téliidji Laghouat



كلية العلوم
Faculté des Sciences

قسم العلوم الفلاحية
Département des sciences
agronomiques

Licence Technologie agroalimentaire et Contrôle de Qualité

ليسانس
تكنولوجيا الاغذية
ومراقبة النوعية

Conditions d'accès et objectifs de la formation

La licence académique « Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité » proposé par l'équipe de formation pédagogique du département d'agronomie de l'Université Amar Telidji – Laghouat vise dans un premier temps : une formation dans le domaine de l'agroalimentaire par la maîtrise des différentes technologies utilisées pour l'élaboration et la transformation des produits alimentaires en vue d'une production, diversification et/ou une conservation des aliments. L'étude du conditionnement, emballage, l'entreposage, ainsi que le transport et la commercialisation des produits alimentaires sont également inclus dans le premier objectif de la formation.

Cette formation vise dans un deuxième contexte une maîtrise du volet « qualité alimentaire » avec toutes ses composantes en passant par les principales techniques utilisées pour évaluer la qualité des aliments finis (destiné à la consommation directe) et des matières premières destinées aux industries agroalimentaires.

Les différents aspects législatifs et normes alimentaires en vigueur régissant la qualité alimentaire en Algérie seront également traités et cela dans le but de pouvoir juger la conformité des aliments produits et commercialisés.

Outre les notions de base en alimentation et nutrition humaine et technologies de transformation et de conservation des aliments, les étudiants inscrits en licence Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité auront

des unités de formation focalisant l'acquisition des notions de microbiologie alimentaire, biochimie alimentaire ainsi que les techniques d'analyse et de contrôle appliquées aux aliments. Ils seront également formés dans le sens de l'acquisition des notions élémentaires de la qualité alimentaire et l'évaluation des différents risques (consommateurs, fournisseurs) à travers des travaux dirigés, des travaux pratiques, des sorties pédagogiques et stages de formation au niveau des institutions et entreprises partenaires.

Il est pertinent de rappeler les risques des altérations des produits alimentaires dans les Wilayas du Sud du pays : un risque accentué par les conditions climatiques et le transport pour de très longues distances d'une part, et du manque prononcé en cette formation dans toutes les universités du Sud du pays d'autre part. De plus les licenciés en Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité auront l'opportunité de persévérer leurs études pour accéder au Master académique « Technologie Agroalimentaire et Contrôle de Qualité » assuré dans le même établissement (dép. Agronomie, Faculté des sciences, Université Amar Telidji, Laghouat). De ceci, l'ouverture d'une telle formation sera donc d'une importance notoire.



Université Amar Téliidji Laghouat / Département des Sciences
agronomiques

BP 37G Route de Ghardaïa / 03000 Laghouat - Algérie - Tel : +213
29.93.26.98 poste : 242.

e-mail: dep.agro@mail.lagh-univ.dz / web: www.lagh-univ.dz



Employabilité Secteurs potentiellement recruteurs



- 👉 Les restaurations collectives des sociétés du secteur pétrolier.
- 👉 Direction de la concurrence et des prix.
- 👉 Les restaurations collectives des cités universitaires.
- 👉 Les restaurations collectives du secteur militaire et de police.
- 👉 Laboratoires d'analyse alimentaires privés.
- 👉 Laboratoires d'analyse alimentaires Etatiques.
- 👉 Laboratoire d'analyse des eaux potables.
- 👉 Chambres du commerce.
- 👉 Industries agroalimentaires.



Programme de Licence TACQ

1 - Semestre III

Unité d'enseignement
UE. Fondamentale
UEF1 : Code : UEF 3.1, Crédit : 6, Coeff : 3
Matière 1: Physiologie végétale
Matière 2: Alimentation et système alimentaire
UE. Fondamentale 2
UEF2 : Code : UEF 3.1, Crédit : 6, Coeff : 12
Matière 1: Biochimie.
Matière2: Génétique.
UE. Méthodologie
UEM : Code : UEM 3.1, et UEM 3.2, Crédit : 9 Coeff : 5
Matière 1: Techniques de Communication et d'Expression (anglais)
Matière 2 : Biophysique
UE. Découverte
UED : Code : UED 3.1, Crédit : 2, Coeff : 2
Matière 1: Environnement et Développement durable
UE. Transversale
UET : Code : UET 3.1, Crédit : 1 Coeff : 1
Matière 1 : Ethique et déontologie universitaire

2 - Semestre IV

Unité d'enseignement
UE. Fondamentale
UEF1 : Code : UEF 4.1, Crédit : 6, Coeff : 3
Matière 1 : Physiologie animale
UE. Fondamentale 2
UEF1 : Code : UEF 4.2, Crédit : 12, Coeff : 6
Matière 2 : Microbiologie
Matière 3 : Aliments et base de la technologie alimentaire
UE. Méthodologie
UEM : Code : UEM 4.1, Crédit : 9 Coeff : 5
Matière 1 : Immunologie Appliquée
Matière 2 : Bio statistique
UE. Découverte
UED : Code : UED 4.1, Crédit : 2, Coeff : 2
Matière 1 : Plantes et environnement
UE. Transversale
UET : Code : UET 4.1, Crédit : 1 Coeff : 1
Matière 1 : Outils informatiques

3 - Semestre V

Unité d'enseignement
UE. Fondamentale 1
UEF1 : Code : UEF 5.1, Crédit : 8, Coeff : 4
Matière 1: Biochimie alimentaire
Matière 2: Microbiologie alimentaire
UE. Fondamentale 2
UEF2 : Code : UEF 5.1, Crédit : 10, Coeff : 5
Matière 1: Technologie des IAA I.
Matière 2: Hygiène et sécurité des aliments.
UE. Méthodologie
UEM : Code : UEM 5.1/UEM 5.2, Crédit : 9 Coeff : 5
Matière 1: Qualité alimentaire et normes.
Matière 2 : Méthodes d'échantillonnage
UE. Découverte
UED : Code : UED 5.1, Crédit : 2, Coeff : 2
Matière 1: Nutrition humaine
UE. Transversale
UET : Code : UET 5.1, Crédit : 2 Coeff : 2
Matière 1 : Informatique

4 - Semestre VI

Unité d'enseignement
UE. Fondamentale 1
UEF1 : Code : UEF 6.1, Crédit : 10, Coeff : 5
Matière 1 : Toxicologie alimentaire
Matière 2 : Techniques d'analyses
UE. Fondamentale 2
UEF1 : Code : UEF 6.1, Crédit : 6, Coeff : 2
Matière 3 : Technologie des IAA 2
UE. Méthodologie
UEM : Code : UEM 6.1, Crédit : 8 Coeff : 5
Matière 1 : Marketing des produits alimentaires
Matière 2 : Méthodes de recherche bibliographique
Matière 3 : Bio statistique
UE. Découverte
UEM : Code : UED 6.1, Crédit : 2 Coeff : 2
Matière 1 : Rapport de stage
UE. Transversale
UEM : Code : UET 6.1, Crédit : 1 Coeff : 1
Matière 1 : Anglais scientifique