جامعة عمار ثليجي الاغواط
Université Amar Télidji Laghouat

كلية العلوم
Faculté des Sciences

قسم العلوم الفلاحية
Département des sciences agronomiques

Master
Agroalimentaire et Contrôle de Qualité

ماستر
الغـــــذاء
ومراقبة النوعية

2017 - 2018

Conditions d'accès

Le Master en Agroalimentaire et contrôle de qualité est ouvert aux étudiants titulaires: d'une licence "Technologie Agroalimentaire et Contrôle de Qualité " ou licence équivalente (Sous réserve de l'avis de l'équipe de formation et du comité scientifique du département après étude du dossier d'accompagnement).

Objectifs de la formation

Le Master académique «Agroalimentaire et contrôle de qualité» proposé par le Département des sciences agronomiques vise :

En premier ; une formation spécialisée dans le domaine de l'agroalimentaire par la maitrise 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 maitrise 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.

Université Amar Télidji 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

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 titulaires d'une licence en Production végétale, Biochimie, ou Microbiologie auront des unités de formation focalisant l'acquisition de notions de microbiologie et biochimie alimentaire ainsi que les techniques d'analyse et de contrôle appliquées aux aliments. Ils seront également formés dans le sens de la maitrise 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.

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 du Master ACQ

1 - Semestre I

Unité d'enseignement
UE. Fondamentale
UEF1 : Code : UEF 1.1, Crédit : 10, Coeff : 5
Matière 1: Biochimiealimentaire **Matière 2:**Microbiologie alimentaire
UE. Fondamentale 2
UEF2 : Code : UEF 1.1, Crédit : 8, Coeff : 4
Matière 1:Technologie desindustries agroalimentaire(Partie1). **Matière2:Alimentation etnutrition humaine.**
UE. Méthodologie
UEM : Code : UEM 1.1, Crédit : 9 Coeff : 5
Matière 1:Méthodes d'analyse sensorielledesaliments. **Matière 2 : Statistique appliquée à l'analyse sensorielle.**
UE. Découverte
UED : Code : UED 1.1, Crédit : 1, Coeff : 1
Matière 1:Informatique
UE. Transversale
UET : Code : UET 1.1, Crédit : 2 Coeff : 2
Matière 1 : Communication **Matière 2 : Rédaction scientifique**

2 - Semestre II

Unité d'enseignement
UE. Fondamentale
UEF1 : Code : UEF 2.1, Crédit : 18, Coeff : 9
Matière 1 : Technologie agro- industrielle (Partie 2) **Matière 2 : Epuration et valorisation des résidus agro-industriels** **Matière 3 : Toxicologie alimentaire**
UE. Méthodologie
UEM : Code : UEM 2.1, Crédit : 9 Coeff : 5
Matière 1 : Méthodes d'analyse biochimique **Matière 2 : Méthodes d'extraction et de purification des biomolécules d'intérêt agroalimentaire**
UE. Découverte
UED : Code : UED 2.1, Crédit : 1, Coeff : 1
Matière 1 : Organisation et gestion du laboratoire
UE. Transversale
UET : Code : UET 2.1, Crédit : 2 Coeff : 2
Matière 1 : Anglais scientifique 1 **Matière 2 : Législation**

3 - Semestre III

Unité d'enseignement
UE. Fondamentale 1
UEF1 : Code : UEF 3.1, Crédit : 18, Coeff : 9
Matière 1 : Contrôle microbiologique des aliments **Matière 2 : Qualité et sécurité alimentaire** **Matière 3 : Aliments OGM**
UE. Méthodologie
UEM : Code : UEM 3.1, Crédit : 9 Coeff : 5
Matière 1 : Méthodes de recherche **Matière 2 : Marketing des produits agroalimentaires**
UE. Découverte
UED : Code : UED 3.1, Crédit : 1, Coeff : 1
Matière 1 : Bio-statistique
UE. Transversale
UET : Code : UET 3.1, Crédit : 2 Coeff : 2
Matière 1 : Anglais scientifique 2 **Matière 2 : Entreprenariat**