République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Enseignement Supérieure et de la Recherche Scientifique
Conférence Régionale des Universités du Centre

Université Amar Thelidji de Laghouat

Faculté : Faculté des Sciences

Fiche d'harmonisation d'offre de formation de Master

Domaine	Filière	Spécialité
Sciences de la nature et de la vie SNV	**Sciences agronomiques**	**Agroalimentaire et contrôle de qualité**

N° arrêté d'habilitation 620 du 24 sep 2013

	Nom et Prénom	e-mail	N° Téléphone
Responsable du Domaine	Ouinten Mohamed	ouintenmed@mail.lagh-univ.dz	0663226558
Responsable de Filière	Touati Hatab Sihelm	Touatisiham03@yahoo.fr	0555276454
Responsable de spécialité			

Intitulé du master : Agroalimentaire et contrôle de qualité

Objectifs du master :

Le Master académique « **Agroalimentaire et contrôle de qualité** » proposé par le département d'agronomie 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. 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 Agronomie générale, 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.
Il est pertinent de rappeler les risques d'altération 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 ceci, l'ouverture d'une telle formation sera donc d'une importance notoire.

Licences donnant accès à ce master:

- Toute licence en Sciences Agronomiques ou être titulaire d'une licence en Diplôme équivalent (Sous réserve de l'avis de l'équipe de formation et du comité scientifique du département après étude du dossier d'accompagnement).

Employabilité: Secteurs potentiellement recruteurs :

- Direction de la concurrence et des prix des Wilayas du sud d l'Algérie ;
- Les restaurations collectives des sociétés du secteur pétrolier (Bases de vie des sociétés pétrolières nationale ou étrangères du Sud du pays) ;
- 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 : Les laboratoires d'hygiène des Directions de Santé Publiques (DSP) et Laboratoires vétérinaires des Directions de Services Agricoles (DSA) des Wilayas du Sud du pays notamment ;
- Laboratoire d'analyse des eaux potables (régies des eaux) des différentes wilayas du sud ;
- Chambres du commerce ;
- Industries agroalimentaires (laiteries, fromageries, abattoirs, Semouleries-minoteries, industries des boissons, …etc.).

Capacité d'accueil: 20 étudiants

Moyens pédagogiques

Moyens humains de la faculté (nombre)	**Moyens matériels de la faculté**
Pr et MCA 22 **MCB** 17 **MAA** 92	☐ **Satisfaisants** ▨ **Moyens** ☐ **Insuffisants**

Intitulé du master : Agroalimentaire et contrôle de qualité
Semestre 1

Unité d'enseignement	Matières	Crédits	Coefficient	Volume horaire hebdomadaire				Volume Horaire Semestriel (15 semaines)
	Intitulé			Cours	TD	TP	Volume horaire Par UE	
UE Fondamentale Code : UEF 1.1 Crédits : 18 Coefficients : 9	Biochimie alimentaire	6	3	01h30	01h30	01h30	13h30	67h30
	Microbiologie alimentaire	4	2	01h30		01h30		45h00
	Technologie des industries agroalimentaire (Partie 1)	4	2	01h30		01h30		45h00
	Alimentation et nutrition humaine	4	2	01h30	01h30			45h00
UE Méthodologique Code : UEM 1.1 Crédits : 9 Coefficients : 5	Méthodes d'analyse sensorielle des aliments	5	3	01h30	01h00	01h30	7h00	60h00
	Statistique appliquée à l'analyse sensorielle	4	2	01h30		01h30		45h00
UE Découverte Code : UED 1.1 Crédits : 1 Coefficients : 1	Informatique	1	1	01h30			4h30	22h30
UE Transversale Code : UET 1.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	Matière 1 : Communication Matière 2 : Rédaction scientifique	1 1	1 1	01h30 01h30				22h30 22h30
Total semestre 1		**30**	**17**	**13h30**	**04h00**	**07h30**	**25h00**	**375h00**

Intitulé du master : Agroalimentaire et contrôle de qualité

Semestre 2

Unité d'enseignement	Matières	Crédits	Coefficient	Volume horaire hebdomadaire				Volume Horaire Semestriel (15 semaines)
	Intitulé			Cours	TD	TP	Volume horaire Par UE	
UE Fondamentale **Code : UEF 2.1** **Crédits : 18** **Coefficients : 9**	Technologie agro- industrielle (Partie 2)	8	4	03h00		03h00	13h30	90h00
	Epuration et valorisation des résidus agro-industriels	6	3	03h00	01h30			67h00
	Toxicologie alimentaire	4	2	01h30	01h30			45h00
UE Méthodologique **Code : UEM 2.1** **Crédits : 9** **Coefficients : 5**	Méthodes d'analyse biochimique	5	3	01h30	01h00	01h30	7h00	60h00
	Méthodes d'extraction et de purification des biomolécules d'intérêt agroalimentaire	4	2	01h30		01h30		45h00
UE Découverte **Code : UED 2.1** **Crédits : 1** **Coefficients : 1**	Organisation et gestion du laboratoire	1	1	01h30			4h30	22h30
UE Transversale **Code : UET 2.1** **Crédits : 2** **Coefficients : 2**	Matière 1 : Anglais scientifique 1 Matière 2 : Législation	1 1	1 1	01h30 01h30				22h30 22h30
Total semestre 2		**30**	**17**	**15h00**	**4h00**	**6h00**	**25h00**	**375h00**

Intitulé du master: Agroalimentaire et contrôle de qualité

Semestre 3

Unité d'enseignement	Matières	Crédits	Coefficient	Volume horaire hebdomadaire				Volume Horaire Semestriel (15 semaines)
	Intitulé			Cours	TD	TP	Volume horaire Par UE	
UE Fondamentale Code : UEF 3.1 Crédits : 18 Coefficients : 9	Contrôle microbiologique des aliments	8	4	03h00		03h00	13h30	90h00
	Qualité et sécurité alimentaire	4	2	03h00				45h00
	Aliments OGM	6	3	03h00	01h30			67h30
UE Méthodologique Code : UEM 3.1 Crédits : 9 Coefficients : 5	Méthodes de recherche	5	3	01h30	01h30	01h00	7h00	60h00
	Marketing des produits agroalimentaires	4	2	01h30	01h30			45h00
UE Découverte Code : UED 3.1 Crédits : 1 Coefficients : 1	Bio-statistique	1	1	01h30			4h30	
UE Transversale Code : UET 3.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	Matière 1 : Anglais scientifique 2 Matière 2 : Entreprenariat	1 1	1 1	01h30 01h30				
Total semestre 3		**30**	**17**	**16h30**	**4h30**	**4h00**	**25h00**	**375h00**

Intitulé du master : Agroalimentaire et contrôle de qualité

Tableau récapitulatif des anomalies décelées et révisions apportées

Semestre	Anomalies décelées	Révisions apportées
Semestre 1	**Matières retirées:** UED: - Législation et répression des fraudes	**Matières ajoutées:** UEM: - Statistique appliquée à l'analyse sensorielle UET: - Communication - Rédaction scientifique + Travail personnel pour dans chaque matière d'Enseignement (UEF, UEM, UED, UET)
Semestre 2		**Matières ajoutées:** UEM: - Méthode d'extraction et de purification des biomolécules d'intérêt agroalimentaire UET: - Législation + Travail personnel pour dans chaque matière d'Enseignement (UEF, UEM, UED, UET)
Semestre 3		**Matières ajoutées:** UET: - Entreprenariat + Travail personnel pour dans chaque matière d'Enseignement (UEF, UEM, UED, UET)