



**Filière : Sciences Alimentaires**

**Licence : Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité**

**Objectifs de la formation**

Cette licence s'attache à donner aux étudiants des connaissances solides et fondamentales sur les différents aspects de la qualité d'un produit alimentaire (de la matière première jusqu'au produit fini) et de gérer la sécurité et l'innocuité de ces produits que ce soit d'un point de vue chimique, biochimique ou microbiologique. Les axes suivants seront abordés :

- La sécurité des aliments, aspects microbiologiques et toxicologiques,
- Les contrôle qualité et la démarche assurance qualité,
- La protection du consommateur, les réglementations concernant les produits alimentaires,
- Les méthodes et techniques analytiques (microbiologique, physicochimique, toxicologique et organoleptique) employées dans les laboratoires.

**Profils et compétences visées**

Cette licence vise à former des cadres capables de répondre aux besoins légitimes du consommateur en matière de disposer d'un produit alimentaire sain et propre. Il sera ainsi capable de mettre en place des moyens et des outils pour maîtriser la qualité et la sécurité des aliments en se basant sur l'analyse des risques et dangers, entre autres il sera en mesure d'effectuer des contrôles dans les filières de l'agroalimentaire. Cette licence ouvre la possibilité d'accès aux masters recherche ou professionnel relevant du même domaine, c'est-à-dire qualité et sécurité alimentaire.

**Potentialités régionales et nationales d'employabilité**

La globalisation des marchés, les nouvelles technologies, l'évolution des modes de vie obligent à mettre en place un système de contrôle et d'analyse des aliments plus stricte et plus sévère propre à chaque pays. Par ailleurs la qualité des denrées alimentaires reste un enjeu majeur tant sur le plan de la santé publique que sur le plan économique. Tout cela ouvre la porte vers divers débouchés issus de cette formation ayant trait au domaine de contrôle de qualité et analyses à savoir :

- Secteur économique: industries agro-alimentaire (lait et dérivés, limonaderie, viandes et dérivés, conserverie, ERIAD, moulins...)
- Secteur étatique: service des fraudes, bureau d'hygiène, laboratoire d'hygiène
- Laboratoires d'analyses alimentaires privé ou étatique
- Laboratoires de recherches universitaires
- Cabinets d'expertises (traçabilité, HACCP...)

**Parcours de la formation**

**Semestre 5**

Unités Enseignement	Intitulé des matières	Intitulé des matières en arabe	Crédits	Coef	Contrôle continu	Examen	Cours	TD	TP	Présentiel	Autres
UEF 311	Microbiologie alimentaire	علم الأحياء الدقيقة الغذائي	4	2	40%	60%	1h30	-	1h30	45h00	55h00
	Biochimie alimentaire	الكيمياء الحيوية الغذائية	4	2	40%	60%	1h30	-	1h30	45h00	55h00
UEF 312	Technologie des IAA 1	تكنولوجيا الصناعات الغذائية 1	6	3	40%	60%	1h30	1h30	1h30	67h30	82h30
	Hygiène et sécurité des aliments	الصحة الغذائية والسلامة	4	2	40%	60%	1h30	-	1h30	45h00	55h00
UEM 311	Nutrition Humaine	التغذية البشرية	4	2	40%	60%	1h30	1h30	-	45h00	55h00
	Assurance et gestion de la qualité	ضمان الجودة والإدارة	4	2	40%	60%	1h30	1h30	-	45h00	55h00
UEM 312	Anglais Scientifique	اللغة الإنجليزية العلمية	1	1	-	100%	1h00	-	-	15h00	10h00
UED 31	Bio-statistiques	الإحصاءات الحيوية	2	2	40%	60%	1h30	1h30	-	45h00	5h00
UET 31	Recherche bibliographique	البحوث البibliوغرافية	1	1	-	100%	1h30	-	-	22h30	2h30
			<b>30</b>	<b>17</b>			<b>13h00</b>	<b>6h00</b>	<b>6h00</b>	<b>375h00</b>	<b>375h00</b>

**Semestre 6**

Unités Enseignement	Intitulé des matières	Intitulé des matières en arabe	Crédits	Coef	Contrôle continu	Examen	Cours	TD	TP	Présentiel	Autres
UEF 321	Toxicologie alimentaire	علم السموم الغذائية	4	2	40%	60%	1h30	-	1h30	45h00	55h00
	Techniques d'analyses	تقنيات التحليل	6	3	40%	60%	3h00	-	1h30	67h30	82h30
UEF 322	Technologie des IAA 2	تكنولوجيا الصناعات الغذائية 2	8	4	40%	60%	3h00	1h30	1h30	110h00	90h00
UEM 321	Contrôle microbiologique	المراقبة الميكروبيولوجية	4	2	40%	60%	1h30	-	1h30	45h00	55h00
	Analyses des constituants alimentaires	تحليل المكونات الغذائية	4	2	40%	60%	1h30	-	1h30	45h00	55h00
UEM 322	Génie des procédés	هندسة العمليات	1	1	-	100%	1h00	-	-	15h00	10h00
UED 32	Rédaction scientifique	الكتابة العلمية	2	2	40%	60%	1h30	1h30	-	45h00	5h00
UET 32	Législation alimentaire	قانون السلامة الغذائية	1	1	-	100%	1h30	-	-	22h30	2h30
			<b>30</b>	<b>17</b>			<b>14h30</b>	<b>3h00</b>	<b>7h30</b>	<b>375h00</b>	<b>375h00</b>