

X.2. MASTÈRE EN SCIENCES DES ALIMENTS ET NUTRITION

❖ OPTION TECHNOLOGIE ET QUALITE DES ALIMENTS

❖ OPTION SECURITE ALIMENTAIRE ET CHANGEMENT CLIMATIQUE

MASTERE 1 : Année commune

SEMESTRE 1 : Mastère en Science des Aliments et Nutrition									
Unités d'enseignements	ECUE	Code	Répartition						Cdts
			CM	TD	TP	VHP	TPE	TGE	
UE 1 : Biochimie et microbiologie : 10 crédits									
	1. Microbiologie alimentaire avancée et toxicologie	SAN1101	30	10	20	60	40	100	4
	2. Microbiologie industrielle	SAN1102	20	10	15	45	30	75	3
	3. Biochimie et physiologie nutritionnelle	SAN1103	20	10	15	45	30	75	3
UE2 : Disciplines d'appui : 10 crédits									
	1. Techniques de communication scientifique	SAN1104	30	15	-	45	30	75	3
	2. Bio-statistique	SAN1105	20	10	15	45	30	75	3
	3. Planification et gestion d'un projet de recherche	SAN1106	30	30	-	60	40	100	4
UE 3 : Alimentation et nutrition humaine: 10 crédits									
	1. Fondements de la sécurité alimentaire	SAN1107	30	15	-	45	30	75	3
	2. Maladies métaboliques et diététique	SAN1108	30	15	-	45	30	75	3
	3. Evaluation et surveillance nutritionnelle	SAN1109	20	10	30	60	40	100	4
Total			230	125	95	450	300	750	30
SEMESTRE 2									
UE 4 : Génie des procédés alimentaires : 7 crédits									
	1. Equipements et Machinerie des IAA	SAN1201	30	-	15	45	30	75	3
	2. Operations unitaires dans les industries agroalimentaires	SAN1202	20	10	30	60	40	100	3
UE 5 : Technologies des aliments : 8 crédits									
	1. Technologie avancée des produits alimentaires	SAN1203	20	10	30	60	40	100	4
	2. Conditionnement et emballage des aliments	SAN1204	30	10	20	60	40	100	4

UE 6 : Formulations alimentaires : 9 crédits									
	1. Impact des procédés de transformation sur la valeur nutritionnel des aliments	SAN1205	20	10	15	45	30	75	4
	2. Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques	SAN1206	30	15	-	45	30	75	3
	3. Aliments fonctionnels et nutraceutiques	SAN1207	30	15	-	45	30	75	3
UE 7 : Instrumentation et contrôle des aliments : 6 crédits									
	1. Techniques d'analyse des biomolécules	SAN1208	20	-	25	45	30	75	3
	2. Législation et contrôle de la qualité des aliments	SAN1209	30	15	-	45	30	75	3
Total			230	85	135	450	300	750	30

MASTÈRE 2 : OPTION TECHNOLOGIE ET QUALITE DES ALIMENTS

Semestre III : Option Technologie et qualité des aliments										
Unités d'Enseignements	ECUE	Code	Répartition						Cdts	
			CM	TD	TP	VHP	TPE	TGE		
UE 8 : Chimie des aliments : 6 crédits										
	1. Chimie alimentaire avancée	TQA2301	30	-	15	45	30	75	3	
	2. Analyse instrumentale avancée	TQA2302	20	-	25	45	30	75	3	
UE9 : Conception des IAA et gestion des déchets : 8 crédits										
	1. Gestion des déchets industriels	TQA2303	20	-	10	30	20	50	2	
	2. Conception et implantation des IAA	TQA2304	30	-	15	45	30	75	3	
	3. Techniques de séparation et de concentration	TQA2305	20	10	15	45	30	75	3	
UE 10 : Amélioration de la qualité nutritionnelle : 4 crédits										
	1. Fortification des aliments	TQA2306	20	-	10	30	20	50	2	
	2. Analyse sensorielle avancée des aliments	TQA2307	20	-	10	30	20	50	2	
UE 11 : Assurance qualité alimentaire : 6 crédits										
	1. Sécurité sanitaire des aliments	TQA2308	20	25	-	45	30	75	3	
	2. Gestion et audit de qualité des aliments	TQA2309	20	-	25	45	30	75	3	
UE 12 : Séminaires et Stages : 6 crédits										
	1. Séminaire de préparation au stage	TQA2310	-	30	-	30	20	50	2	
	2. Stage	TQA2311	-	60	-	60	40	100	4	
Total			200	125	125	450	300	750	30	

Mastère II : OPTION TECHNOLOGIE ET QUALITE DES ALIMENTS

Semestre 4: Rédaction et défense de mémoire									
Unités d'Enseignements	ECUE	Code	Répartition						Cdts
			CM	CM	CM	CM	CM	CM	
UE 13 : Travail de fin d'études : 30 crédits									
	1. Rédaction de mémoire et défense	SAC2401	-	-	-	450	300	750	30
Total						450	300	750	30