

Fiche d'identité de la spécialité: Nutrition et Sciences des Aliments

Niveau: Master Académique

Domaine: Sciences de la Nature et de la Vie

Filière: Sciences Biologiques

Spécialité: Nutrition et Sciences des Aliments

1- Localisation de la formation:

Faculté /Institut: Faculté des sciences.
Département: Biochimie et Microbiologie.
Références de l'arrêté d'habilitation: Arrêté n° 835 du 27/07/2017

2- Partenaires extérieurs:

Autres établissements partenaires :

DGRSDT, Université BBA, Université Batna 2, Université de biskra, Université Khenchela, Université Sétif 1, Laboratoire de génétique, biochimie et biotechnologie végétale (LGBBV), Université Constantine 1, Université Bejaia, USTHB, Université Boumerdes, Université d'Ouargla, Université de Jijel, Université de Guelma, Département d'Agronomie Université de M'Sila, Département de Biochimie et microbiologie de l'Université de M'sila, Département de biologie et Ecologie Végétale...

Entreprises et autres partenaires socio-économiques :

- Institut PASTEUR (antenne de M'sila),
- Laiterie HODNA de M'sila,
- Direction de la santé publique de la Wilaya,
- Service d'Epidémiologie et de Médecine Préventive,...

Partenaires internationaux :

Université Lille 1 France, Université Gazi Ankara Turquie, Université El Manar Tunisie, Université Gafsa Tunisie, Université Ibn Zohr Agadir Maroc, ENSA Toulouse France, Centre de biotechnologie de Sfax (CBS), Tunisie, International Centre of Bio saline Agriculture (ICBA), Doubaï-UAE...

3- Organisation générale de la formation: position du projet

Conditions d'accès : Le Master en Nutrition et Sciences des Aliments est ouvert à tout étudiant ayant acquis et suivis des unités d'enseignement compatibles avec la filière **science alimentaire** liés aux industries alimentaires. Ce master est axé sur des besoins du produit Industrie - Recherche, et est destiné à des Licenciés du parcours LMD en : Licence Alimentation, Nutrition et Pathologie.

4- Contexte de la formation:

Le secteur des industries alimentaires et des bioproduits représente un bassin d'emploi important. Le Master en Nutrition et Sciences des favorise à la fois l'insertion rapide des étudiants dans le monde professionnel et une ouverture pour des évolutions dans les organismes de recherche, de contrôle et d'évaluation.

L'intérêt majeur de l'offre de formation De ce master est d'apporter des connaissances fondamentales et appliquées aux étudiants dans un environnement riche en Industries agro-alimentaires.

5- objectifs de la formation:

Cette spécialité vise à former les étudiants aux méthodes d'approche de la complexité de l'aliment et des bioproduits, et à la mise en œuvre des méthodes de construction des composantes de la qualité des produits. Le programme d'enseignement est basé sur l'enseignement de : la technologie de transformation des aliments au sens large, la technologie agro-alimentaire, le contrôle et la qualité des aliments. Il met en commun l'ensemble des sciences fondamentales et appliquées liées à : la biologie, la microbiologie et la biochimie, permettant de comprendre et d'apprendre la spécialité dans le but est :

- L'acquisition des connaissances sur les produits alimentaires et/ou agroalimentaire et les procédés de fabrication,
- La maîtrise des techniques et méthodes d'analyses liées à l'agroalimentaire, à l'environnement et au biomédicale,
- La formulation d'hypothèses et la validation expérimentale,
- L'acquisition de compétences pour gérer des laboratoires d'analyse et de contrôle.

6- Profils et compétences visés:

L'objectif professionnel de ce master est de former des cadres capables de manager des ressources humaines, matérielles et réglementaires et de gérer des projets afin d'accompagner la production de produits alimentaires, et notamment d'aliments santé innovants, par la recherche, par la R&D, ou par le management de la qualité de la production. Les principaux débouchés professionnels sont :

- Dans les domaines de la Recherche en technologie alimentaire.
- Dans le domaine des Industries agro-alimentaires privées ou publics.
- Dans le domaine de la santé (laboratoires d'analyse médicaux) privées ou publics.
- Ouverture des Laboratoire de Contrôle de Qualité et Analyse.
- Expertise et Contrôle qualité

Pour cela, la formation est centrée sur l'étude des aliments et de leurs effets sur la santé et le bien-être des consommateurs. Les divers aspects de la qualité des aliments : technologiques, sensoriels, microbiologiques, nutritionnels, toxicologiques et fonctionnels sont développés. Les secteurs les plus porteurs concernent la sécurité sanitaire des aliments, la maîtrise des procédés de fabrication (transformation et conservation des aliments), la création de nouveaux produits agroalimentaires et valorisation des déchets issus de l'agriculture et de l'élevage des animaux, la défense de l'environnement,...

7- Potentialités locales régionales et nationales d'employabilité:

La Wilaya de M'silâ, à vocation agricole et vu son large tissu en agro-alimentaire, offre un cadre idéal pour les stages et mémoires en entreprises. Ce master forme des cadres supérieurs pour les industries agro-alimentaires, capables d'assumer la responsabilité de différentes activités dans les entreprises les laboratoires de l'industrie agroalimentaire, l'hydraulique, l'environnement,...