

Objectifs de la formation

Les objectifs principaux de cette formation sont :

- Assurer une meilleure adéquation formation - insertion dans la vie active dans le domaine alimentaire et recherche – développement;
- Permettre à l'étudiant d'acquérir un savoir-faire de qualité;
- Contribuer à la mise à niveau et à la qualification des bio industries et industries alimentaires;
- Amener l'étudiant à prendre conscience de toute la richesse des démarches scientifiques par la combinaison de la théorie et de l'appliquée;
- Développer chez l'étudiant la rigueur dans le raisonnement, la méthodologie dans la formation, l'analyse et la résolution des problèmes posés et avoir une maîtrise des outils du management de la qualité et management de projets

Débouchés et retombées de la formation

La formation permet :

- Cheminement principalement vers la vie professionnelle et aussi la recherche scientifique;
- Les lauréats de cette formation sont destinés prioritairement aux entreprises du secteur bioindustrie (alimentaire, agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique);
- L'insertion des lauréats pourra se faire dans les secteurs d'activités concernés par les problèmes de qualité, par les problèmes cruciaux de sécurité et d'hygiène des aliments, de prévention et de protection sanitaire et de l'environnement; pour les postes: A l'issue de cette formation, les débouchés dans les industries pharmaceutiques, alimentaires, phytopharmaceutiques et cosmétologiques sont nombreux.
- Les titulaires de ce Diplôme pourront occuper des postes de :
- Responsable qualité ; Responsable de laboratoire de recherche et développement et/ou de projets RD; Manager de recherche; Responsable de la veille scientifique et technique en sécurité des aliments; Directeur de production et de conditionnement en IA;
- Consultant – formateur en Sécurité et Sûreté bio-industrielle dans les organismes concernées... Le Diplôme permettra également l'accès aux études doctorales, et par là à des débouchés dans la recherche publique ou privée et à l'enseignement supérieur.
- Compétences acquises en : Biochimie microbienne; techniques d'analyses et de contrôle qualité; Industrie du diagnostic in vitro ; maîtrise des processus de technologie alimentaire ; maîtrise de la démarche qualité et de l'hygiène et de la sécurité alimentaire; Amener à maîtriser des outils moléculaires pour la traçabilité et le contrôle de qualité alimentaire.

Modalités d'admission

Conditions d'accès:

Le Master "Sécurité Alimentaire et Démarche Qualité" est ouvert à tous les étudiants titulaires d'une Licence en Sciences et Techniques ayant un tronc commun "Biologie, Chimie et Géologie (BCG)", Licence en Sciences de la vie ou titulaires d'un diplôme jugé équivalent.

pré-requis pédagogiques

Biochimie, Microbiologie, Immunologie, Biologie Cellulaire et Moléculaire, Génétique, Physiologie Animale et Végétale, Technique d'analyses, Chimie Organique et Chimie Générale.

Procédures de sélection

Etude du dossier : Il sera tenu compte des nombres d'années d'études, du nombre de mentions obtenues au cours des formations antérieures et aussi des notes de matières principales en relation avec la formation du master comme la biochimie, la physiologie, l'immunologie,... qui ont une importance capitale dans la formation.

Entretien : Les étudiants dont les dossiers sont retenus, seront convoqués pour passer un entretien devant la commission pédagogique de la filière.

Effectifs prévus

Année universitaire 2007/2008 : 16 étudiants

Année universitaire 2008/2009 : 16 étudiants

Année universitaire 2009/2010 : 16 étudiants

Programme

	Modules d'enseignements techniques et technologiques	Modules en sciences et outils de recherche-développement	Modules d'ouverture
S1	<ul style="list-style-type: none"> • Biologie moléculaires et génotoxicité alimentaire (110h) • Génie Enzymatique et Bioénergétique (110h) 	<ul style="list-style-type: none"> • Physiologie et Nutrition Humaines (120h) 	<ul style="list-style-type: none"> • Stratégie de carrière et anglais technique (90)
S2	<ul style="list-style-type: none"> • Biochimie et Technologie Alimentaires (120h) • Pharmacologie, Biomembranes appliquées aux bioindustries (100h) 	<ul style="list-style-type: none"> • Immunologie et Allergies Alimentaires (100h) 	<ul style="list-style-type: none"> • Système qualité (120h)
S3	<ul style="list-style-type: none"> • Toxicologie Alimentaire et Ecotoxicologie (125h) • Hygiène et Maîtrise de la qualité microbiologique des aliments (1200h) • Techniques d'analyse et de contrôle qualité (110) 		<ul style="list-style-type: none"> • Management de la qualité et de projets (120h)
S4	Stage (640h) Séminaires, Workshops et Visites des entreprises		

Contact : Coordonnateur de la filière

Pr. Said EL AN'TRI
Faculté des Sciences et Techniques – Mohammedia
Département : Biologie
E-mail : mst-ibs.a.fstm@univh2m.ac.ma
☎ (+212) 23 31 47 05/08, 📠 (+212) 23 31 53 53