

**Contact : Pr. Amal SAFI, Tel : (+212) 661 53 88 10, Mail : amalsafi88@gmail.com**

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- \* Former des cadres supérieurs polyvalents, Managers, Ingénieurs, Qualiticiens et Nutritionnistes
- \* Former des professionnels spécialisés dans le domaine de la Qualité, Sécurité, Environnement, Hygiène Alimentaire, Santé et Nutrition.
- \* Assurer une excellente adéquation formation - insertion dans la vie active

#### POINTS FORTS DU MASTER :

- \* Diplomation étatique fournie par l'Université Hassan 2 de Casablanca
- \* Travaux en ateliers et pratiques
- \* Un corps professoral hautement qualifié
- \* Équilibre entre l'apprentissage théorique et la pratique



#### ENTREPRISES PARTENAIRES :

Eaux minérales Oulmès - Sialim - Coca Cola - Centrale Laitière - Nestlé - Koutoubia – OCP - Aiguebelle - Promopharm - Superlait - Delipat - Cooper Maroc - Amoud - Cosumar – ONSSA ...



### Contenu des Modules de la formation

#### Modules de la Qualité :

Approche normative de la qualité  
Normes Iso - Normes spécifiques  
Sécurité en milieu Professionnel.  
Hygiène alimentaire  
Contrôle qualité - Audit des SMI  
Qualité des matières premières  
Outils Statistiques de la qualité et contrôle alimentaire.  
Analyse et gestion de l'environnement



#### Modules Fondamentaux et modules de la nutrition :

Biochimie alimentaire  
Génie génétique  
Microbiologie alimentaire  
Techniques d'analyse  
Technologies alimentaires  
Toxicologie et allergies alimentaires  
Physiopathologie de la nutrition et prévention  
Techniques nutritionnelles



#### Modules Transversaux :

Droit de l'entreprise et du travail  
Culture d'entreprise et  
Management de projets  
Anglais technique et scientifique  
Économie et Gestion d'entreprise

