

Faculté des sciences et techniques de Mohammedia
Master
Management de la qualité et sécurité des aliments

Nature du Diplôme : Master universitaire Sciences et Techniques	
Intitulé de la Formation : Management de la qualité et sécurité des aliments	Mots Clés : Qualité, Sécurité des aliments, contrôle qualité, Biochimie alimentaire, génie enzymatique, analyses, Hygiène, toxicité, Eco-toxicologie, sécurité sanitaire, biosécurité, technologie alimentaire, Allergies alimentaires, industries alimentaires, management de la qualité, management de projet.

Présentation :

Les industries alimentaires ou les bio-industries d'une manière générale sont actuellement en pleine mutation. Elles doivent répondre aux nouvelles contraintes de réglementation d'environnement et de la sécurité des aliments, dans un contexte de compétition internationale de plus en plus difficile et aussi de se préparer à l'ouverture du marché marocain à la compétition européenne et à l'accord de libre-échange avec USA. Même si le consommateur y est fortement sensibilisé, la sécurité alimentaire n'est qu'une composante de la qualité. De plus en plus les différents maillons d'une chaîne de production et de transformation sont impliqués dans la définition des caractéristiques nutritionnelles, hygiéniques, technologiques et organoleptiques d'un aliment.

Objectif(s) de la formation :

Objectifs :

Les lauréats formés au sein de ce master en sciences et techniques posséderont des connaissances diversifiées et complémentaires dans le domaine agroalimentaire et particulièrement en termes de management de qualité, de la sécurité des aliments, production et recherche et développement. La formation s'articule autour du projet, instrument de la symbiose des avoirs, permettant l'acquisition d'une compétence et le passage aux savoir-faire nécessaires à la mise en place des produits de qualités. La pédagogie de projet fournit un ensemble de moyens concrets pour la mise en œuvre efficace de la pluridisciplinarité. Elle s'avère particulièrement adaptée à la réalité professionnelle de la gestion de la qualité alimentaire, à l'interface de nombreuses fonctions d'entreprise. Ces lauréats possèdent des connaissances diversifiées et complémentaires dans le domaine agroalimentaire et particulièrement en termes de démarche qualité, production et recherche et développement

	Module 1	Module 2	Module 3	Module 4	Module 5	Module 6
Semestre 1	PHYSIOLOGIE ET NUTRITION HUMAINE	BIOLOGIE MOLECULAIRE/ GENOTOXICITE	GENIE ENZYMATIQUE/ BIOENERGETIQUE	IMMUNOLOGIE	BIOCHIMIE ALIMENTAIRE	TECHNIQUES D'ANALYSES ET CONTROLE QUALITE
Semestre 2	MAITRISE DE LA QUALITE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS	TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES	TOXICOLOGIE ALIMENTAIRE	NUTRITION ET ALLERGIES ALIMENTAIRES	OUTILS ET METHODES DE LA GESTION DE LA QUALITE	COMMUNICATION ET ANGLAIS SCIENTIFIQUE
Semestre 3	APPROCHE NORMATIVE DE LA QUALITE	ECOTOXICOLOGIE	MANAGEMENT DE L'HYGIENNE ET SECURITE ALIMENTAIRE	MANAGEMENT DE LA QUALITE DANS LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES	DROIT DE TRAVAIL ET D'ENTREPRISE	OUTILS STATISTIQUES DE LA QUALITE DES PROCESSUS DE PRODUCTION
Semestre 4	Projet fin d'étude					

Contact

Hmyene abdelaziz .Pr

Tél :+212666613492

email: hmyeneaziz2002@yahoo.fr