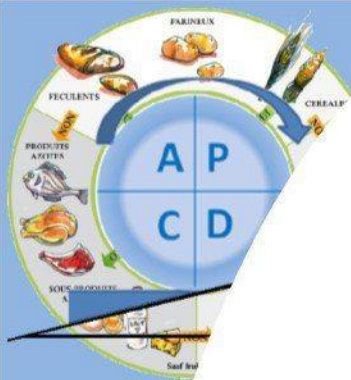




Master : Management de la Qualité, et sécurité des aliments : MQSA

Objectifs

- 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 ;
- Amener l'étudiant à prendre conscience de toute la richesse des démarches scientifiques par la combinaison des théories et des outils expérimentaux ;
- 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.
- Techniques de caractérisation des matériaux et Les techniques d'analyses de pointe

Débouchés et Retombés

- 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 des 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

Programme

S1

- Physiologie et nutrition humaine
- Biologie moléculaire/génotoxicité
- Maîtrise de la qualité Microbiologique des aliments
- Immunologie
- Biochimie Alimentaire
- Techniques D'analyse et contrôle Qualité

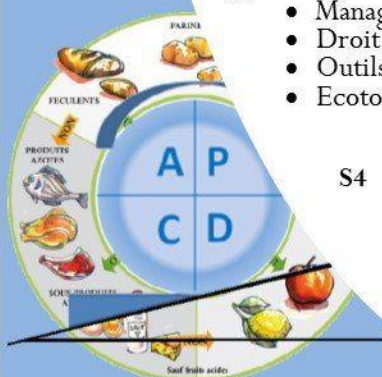
S2

- Génie enzymatique/bioénergétique
- Technologies Alimentaires
- Toxicologie Alimentaire
- Nutrition et Allergies alimentaires
- Approche Normative de la qualité
- Communication et Anglais Scientifique

S3

- Démarche de mise en place d'un système QSE
- Management de l'hygiène et de la sécurité
- Outils et Méthodes de la gestion de la qualité
- Management de la qualité dans les industries
- Droit de travail et D'entreprise
- Outils statistiques de la qualité des processus de production
- Ecotoxicologie

S4 Projet de fin d'études



Contact :

Pr Amal SAFI

Mail : amal.safi@fstm.ac.ma