

# **MASTER SCIENCES ET TECHNIQUES**

## **MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS (MQSA)**

### **Objectif**

Cette formation a pour objectif de favoriser l'insertion professionnelle des diplômés dans le domaine agro-alimentaire en assurant une adéquation entre formation et besoins du marché, tout en renforçant les liens entre l'université et le tissu socio-économique. Elle vise à développer des compétences techniques, pratiques et comportementales de qualité, à promouvoir la rigueur scientifique et méthodologique, et à contribuer à la qualification des entreprises ainsi qu'à la lutte contre le chômage des jeunes diplômés.

### **Compétences**

- Le lauréat développe des compétences en nutrition, prévention et santé, en qualité et filières des produits alimentaires, ainsi qu'en sciences culinaires.
- Il est capable d'assurer des démarches qualité tout au long de la chaîne alimentaire, d'évaluer les allégations santé et d'intervenir à l'interface entre la R&D, la production et le marketing dans les secteurs agro-alimentaire, pharmaceutique, hospitalier et de la restauration.

### **Débouchés professionnels**


Les lauréats de cette formation sont destinés prioritairement aux entreprises du secteur bioindustries et également aussi pour les postes suivants :

- Responsable Qualité/Hygiène-Sécurité/Environnement.
- Organismes interprofessionnels et bureaux d'étude.
- Cadres dans les établissements d'enseignement professionnel.
- Responsable production.
- Cadre assurance qualité.

### **CONTACT**

Coordonnateur : Pr. Omar CHARAFEDDINE

 E-mail : ocharafeddine@yahoo.fr

 Telephone: (+212) 5 23 31 53 53

## MASTER SCIENCES ET TECHNIQUES

### MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS (MQSA)

#### Descriptif des modules

Semestre 1		
Physiologie et nutrition humaine	Biologie moléculaire/génotoxicité	Génie enzymatique/bioénergétique
Immunologie	Biochimie alimentaire	Techniques d'analyses et contrôle qualité

Semestre 2		
Maitrise de la qualité microbiologique des aliments	Technologies alimentaires	Toxicologie alimentaire
Nutrition et allergies alimentaires	Outils et méthodes de la gestion de la qualité	Communication et anglais scientifique

Semestre 3		
Approche normative de la qualité	Ecotoxicologie	Management de la sécurité
Management de la qualité dans les industries agro-alimentaires	Droit de travail et d'entreprise	Outils statistiques de la qualité des processus de production

Semestre 4
Projet de fin d'étude

