

MASTER SCIENCES ET TECHNIQUES

Management de la Qualité et Sécurité Agroalimentaire MQSA

OBJECTIFS

L'objectif du Master MQSA est de former des **cadres polyvalents** capables de concevoir, piloter et améliorer des systèmes de management de la qualité, de la sécurité sanitaire et de la maîtrise des risques au sein de secteurs d'activités variés. Cette formation répond aux besoins croissants des organismes publics et privés en matière de qualité, de conformité réglementaire, de sécurité des produits, de développement durable et d'amélioration continue.

Ce Master est une **formation pluridisciplinaire** qui associe des enseignements scientifiques, techniques et managériaux, complétés par des activités pratiques ainsi que des modules transversaux.

Grâce à cette approche polyvalente, les diplômés sont en mesure **d'intervenir dans de nombreux secteurs** et également intégrer les **études doctorales**.

DÉBOUCHÉS

Le Master MQSA offre à ses diplômés de larges perspectives **d'insertion professionnelle** ainsi que des opportunités de poursuite **d'études en doctorat**. Les lauréats peuvent intégrer rapidement le marché de l'emploi au sein **d'organismes publics, semi-publics et privés**, dans des secteurs variés tels que l'agroalimentaire, l'industrie, l'environnement, le médical, l'industrie pharmaceutique, les laboratoires d'analyses chimiques et microbiologiques... Ils peuvent exercer diverses fonctions : Responsable Qualité, Auditeur Qualité, Consultant en management de la qualité, Chargé de recherche, développement et innovation (R&D), Responsable HSE, Chef de projet qualité, Responsable contrôle qualité et des affaires réglementaires...

PROGRAMME

Semestre 1 :

- 1- Microbiologie des aliments et contrôle qualité
- 2- Immunologie et Allergies alimentaires
- 3- Biologie moléculaire et Traçabilité Alimentaire par Techniques Moléculaires
- 4- Système de Management de la qualité : Iso 9001
- 5- Techniques d'analyses biologiques
- 6- Outils et méthodes de résolution des problèmes
- 7- Français et Techniques de communication.

Semestre 2 :

- 1- Référentiels normatifs en industries agroalimentaires
- 2- Technologie alimentaire en industries
- 3- Toxicologie alimentaire
- 4- Biochimie nutritionnelle et interactions plantes microorganismes
- 5- Mise en œuvre de la norme ISO/IEC 17025 dans les laboratoires
- 6- Référentiels QSE : 45001 / 14001
- 7- Stratégie de communication et anglais scientifique

Semestre 3 :

- 1- Modélisation moléculaire, Statistiques et traitement de données
- 2- Eco toxicologie et développement durable
- 3- Management de la Sécurité sanitaire et santé au travail
- 4- Audit qualité et certification
- 5- Innovation et veille technologique dans l'industrie agroalimentaire
- 6- Création d'entreprise
- 7- Fondement de l'intelligence artificielle

Semestre 4 : Projet de Fin d'Études