



MASTER DES SCIENCES AGROALIMENTAIRES



Le MSA est conçu pour les étudiants qui cherchent à développer une carrière dans l'industrie agroalimentaire et les secteurs connexes et offre la possibilité d'obtenir une qualification académique et professionnelle, en formant des nouveaux scientifiques avec de la pensée créatrice et de la compétence de prendre des décisions pour promouvoir le développement futur de la science alimentaire et de la production alimentaire.

Les lauréats pourraient également intégrer la formation doctorale dans divers domaines des **sciences agro-alimentaires**.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif global de cette formation du Master est de former des ressources humaines dont le pays a besoin pour un développement optimal des sciences agroalimentaires.

Parmi les objectifs spécifiques :

- Fournir aux étudiants une formation scientifique et professionnelle avec une approche globale et interdisciplinaire, couvrant différents domaines des sciences et technologies agroalimentaires.
- Préparer les étudiants à entamer leur vie active dans les différents domaines couvrant les technologies agroalimentaires.
- Former des professionnels ayant des compétences pour innover et solutionner des problèmes liés aux différents domaines couvrant les sciences agroalimentaires. Les cadres ainsi formés seront dotés d'une double compétence technologique et organisationnelle et seront capables de prendre en charge des projets de recherche et de développement en entreprise et de conduire des activités de production.

INTITULÉ DES MODULES

- **M 1 : Procédés industriels**
- **M 2 : Techniques d'analyses des biomolécules 1**
- **M 3 : Anglais scientifique**
- **M 4 : Biochimie alimentaire**
- **M 5 : Microbiologie Alimentaire**
- **M 6 : Exploitation des Données expérimentales**

- **M 7 : Techniques d'analyses des biomolécules 2**
- **M 8 : Production animale /Production végétale**
- **M 9 : Marketing et économie de filière**
- **M 10 : Règlementation et système de management de la sécurité des denrées alimentaires**
- **M 11 : Transformation des produits alimentaires d'origine végétale**
- **M 12 : Transformation des produits alimentaires d'origine animale**

- **M 13 : Formulation et chimie des aliments**
- **M 14 : Emballage et sécurité alimentaire**
- **M 15 : Soft Skill**
- **M 16 : Analyse de cycle de vie et valorisation des bioressources et des biodéchets**
- **M 17 : Valeur nutritionnelle et sensorielle**

- **M 18-24 : Projet de Fin d'Études : 4 mois en industrie ou laboratoire spécialisés**

COMPETENCES A ACQUERIR

La formation du Master a pour but d'approfondir les compétences des étudiants dans les domaines suivants :

- Conduite d'un projet R&D
- Caractérisation physico-chimique, nutritionnelle, organoleptique et rhéologique des aliments
- Méthodes d'analyse des données et d'interprétation des résultats
- Management de la sécurité alimentaire

DEBOUCHES DE LA FORMATION

Les principaux débouchés prévus pour les lauréats concernent les responsabilités de Direction, Commercialisation, Qualité hygiène, Recherche et Développement ou de Production dans différents secteurs d'activités agroalimentaire tels que la Distribution, la Restauration, la Fourniture, et autres...

MODALITES D'ADMISSION

Diplômes requis : Licence avec parcours BCG ou équivalent

Pré-requis pédagogiques : **avoir suivi des enseignements de Biochimie, microbiologie, chimie, Biologie végétale, Biologie animale.**

Procédures de sélection :

- **Étude du dossier :**

On retiendra le nombre d'années passées dans le cycle de licence, les mentions, les moyennes dans les matières principales : Biologie végétale, Biologie animale, chimie, Biochimie, microbiologie

- **Test écrit**
Microbiologie, Biochimie, Chimie en générale
- **Test oral**
Microbiologie, Biochimie, Chimie en générale

Remarque : **Les attestations de stages hors PFE, en qualité et en quantité et les aptitudes en anglais seront un atout supplémentaire pour la sélection**

EFFECTIFS PREVUS : 24