



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le Master Sciences et Techniques "Technologie Alimentaire et Qualité" a pour objectifs de former des lauréats disposant d'outils scientifiques et opérationnels leur permettant d'appréhender et de résoudre les problématiques des différents maillons de la chaîne de production et de transformation en agroalimentaire. Notamment, celles liées aux caractéristiques nutritionnelles, hygiéniques, technologiques et organoleptiques des aliments.

DEROULEMENT DE LA FORMATION

1 ^{ère} année Master	S1	Filières Agricoles et Chaines de Valeur	Microbiologie Alimentaire et Prévisionnelle en Industrie Agroalimentaire	Biostatistiques et Modélisation	Nutrition Humaine & Santé	Biochimie et Allergènes Alimentaires	Langues Etrangères 1 (Français / Anglais)	Compétences Générales
	S2	Qualité, Normalisation et Certification	Additifs & Toxicologie Alimentaire	Alicaments et Biomolécules à Haute Valeur Ajoutée	Méthodes d'Analyses	Bioéthique et Biosécurité	Langues Etrangères 2 (Français / Anglais)	Culture Digitale
2 ^{ème} année Master	S3	Emballage et Conditionnement en Industrie Agroalimentaire	Sciences et Procédés Alimentaires	Méthodes de diagnostic moléculaire en agroalimentaire / Etude des écosystèmes microbiens	Analyses Sensorielles et Sciences de la Consommation	Macroéconomie et Comptabilité	Langues Etrangères 3 (Français /Anglais)	Compétences Culturelles et Artistiques
	S4	Projet de Fin d'Etudes (Equivalent à 6 modules disciplinaires) Stage de 6 mois (Labo de recherche, Entreprise, Bureau d'études ...)						Compétences Professionnelles

COMPETENCES A ACQUERIR

- Recherche et développement de produits innovants en alimentaire ;
- Contrôle et validation de la conformité réglementaire des aliments ;
- Pilotage de la démarche qualité en agroalimentaire en s'appuyant sur les normes en vigueur ;
- Analyse de la qualité microbiologique, organoleptique et physico-chimique d'un aliment, d'un ingrédient ou d'un complément alimentaire ;
- Accompagnement d'une équipe pour la production d'un aliment, ingrédient ou complément alimentaire en respectant les bonnes pratiques ; et normes de fabrication ;
- Conception de méthodes de conservation des aliments en identifiant et en intégrant des dimensions technologiques et biologiques du produit.

CALENDRIER A RETENIR

- Date limite de candidature en ligne via le portail internet <https://candidature.umi.ac.ma> : 08 septembre 2024.
- Affichage des résultats de présélection : 14-15 septembre 2024.
- Concours : 20 septembre 2024 à 9h.
- Affichage des résultats du concours : 21 septembre 2024.
- Entretien oral : 23 septembre 2024.
- Affichage des listes principale et d'attente : 24 septembre 2024.
- Inscription des candidats de la liste principale : 26 - 27 septembre 2024.
- Inscription des candidats de la liste d'attente (en cas de désistement d'étudiants de la liste principale : 27 - 30 septembre 2024.
- Affichage des résultats définitifs : 02 octobre 2024.

CONDITIONS D'ACCES

- Être titulaire d'une Licence en Biologie ou d'un diplôme Bac + 3 reconnu équivalent dans le secteur de l'agroalimentaire.
- Avoir des prérequis en Biologie Cellulaire, Biochimie, Microbiologie, Chimie Organique et Biologie Moléculaire,

CONTACT

Pr. MAZOUZ Hamid
Université Moulay Ismaïl
Faculté des Sciences, Département de Biologie,
BP 11201, Zitoune, 50000, Meknès.
E-mail: mastersttaq@gmail.com