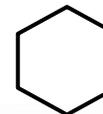




UNIVERSITÉ FRÈRES MENTOURI - CONSTANTINE 1

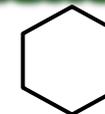


INSTITUT DE LA NUTRITION, DE L'ALIMENTATION
ET DES TECHNOLOGIES AGRO-ALIMENTAIRES

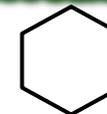


Formation à recrutement National
Licence académique

Sciences Alimentaires



M06



Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie
Filière : Sciences Alimentaires



DOCTORAT
SCIENCES ALIMENTAIRES

Contact :

Responsable de la LICENCE :

Dr. Adel BENSALÉM

Chef de Département

(Technologie alimentaire)

Dr. Loucif CHEMACHE

Email : inataa@@umc.edu.dz

INATAA

Site Web : www.fac.umc.edu.dz/inataa

Tel. : 031 60 02 47

LICENCE
SCIENCES ALIMENTAIRES

Master :
Technologie de
traitement des
céréales et dérivés

Master :
Technologie de
transformation
du lait et dérivés

MASTER :
GESTION DE LA
QUALITE DES ALIMENTS

MASTER :
BIOTECHNOLOGIE
ALIMENTAIRE

MASTER :
NUTRITION
HUMAINE

MASTER :
TECHNOLOGIE
ALIMENTAIRE



Présentation de la formation

La Licence en Sciences Alimentaires représente un socle commun des différentes spécialités liées à la filière agroalimentaire.

Cette formation répond aux besoins grandissant du secteur agroalimentaire et des entreprises liées à la transformation des produits agricoles.

Elle permettra de favoriser la recherche dans une filière dédiée à l'agroalimentaire, en améliorant la **lisibilité des parcours de formation**, dégager des **possibilités de passerelles** entre les différentes formations et **permettre la réorientation en cours de cursus**.

Les diplômés de Licence en Sciences Alimentaires, peuvent poursuivre leur formation de master en différentes spécialités, à savoir : Technologie alimentaire ; Biotechnologie ; Nutrition humaine ; Gestion de la qualité des aliments ; Technologie de transformation du lait et dérivés et Technologie de traitement des céréales et dérivés.

Objectifs de la formation

- Maîtrise des processus de transformation dans les Industries Agro-Alimentaires
- Maîtrise des sciences de la nutrition
- Analyse physico-chimique, sensorielle et microbiologique des aliments
- Contrôle et inspection de la qualité en I.A.A.
- Concepts de base régissant la

Conditions d'accès

Formation à recrutement national

Option Baccalauréat :
Sciences Expérimentales
Science de la Nature et de la Vie
Sciences Exactes
Mathématiques

Moyenne d'accès : 12,00

Passerelles

Sciences des aliments :
 Dans les deux sens en 1^e, 2^e et 3^e année

Sciences de la nature et de la vie :
 Dans les deux sens en 1^e et 2^e année

Sciences agronomiques :
 dans les deux sens en 1^e et 2^e année

Sciences médicales
 vers la présente formation : en 1^e et 2^e année
 Ecole préparatoire SNV

Formation ingénieurs I.N.A.T.A.A. :
 1^e, 2^e année

180
150
120
90
60
30
0 Crédits

L3

L2

L1

S6
S5
S4
S3
S2
S1

UEM : Mémoire de fin de cycle

UEF : - Economie alimentaire
 - Organisation des entreprises
UEM : - Ethique et déontologie professionnelle
UET : - Anglais scientifique

UEF : - Technologie des produits alimentaires
 (1) d'origine animale ;
 (2) d'origine végétale
UEM : - Biologie moléculaire ;
 - Nutrition et qualité nutritionnelle des aliments
UED : - Hygiène et sécurité ;
 - Législation des fraudes

UET : Stage 2 (Option : Fabrication)

UEF : - Physiologie de la Nutrition ;
 - Physiologie végétale
 - Techniques de conservation des aliments
UEM : - Toxicologie alimentaire ;
 - Chimie analytique

UEF : - Biochimie alimentaire ;
 - Physiologie animale ;
 - Transformation des matières premières et élaboration des aliments
UEM : - Microbiologie alimentaire ;
 - Méthodes d'analyses dans les I.A.A.
UED : - Matières premières

UET : Stage 1 (Option : Laboratoire)

UEF : - Biologie animale ;
 - Biochimie métabolique ;
 - Génétique ;
 - Parasitologie ;
UEM : - Chimie 2 ;
 - Statistiques ;

UEF : - Biologie végétale ;
 - Biochimie structurale ;
 - Microbiologie générale ;
 - Génétique ;
UEM : - Chimie 1 ;
 - Mathématiques ; Physique ;
UED : - Expression écrite et orale.