

Compétences

La formation permettra aux étudiants de développer des compétences pluridisciplinaires :

- Analyse physico-chimique et microbiologique des aliments ;
- Analyse rhéologique et textural des aliments;
- Analyse sensorielle des aliments ;
- Maîtrise du processus de transformation dans les Industries Agro-alimentaires ;
- Formulation et fabrication des denrées alimentaires ;
- Concepts de base régissant la biotechnologie ;



Contact

Responsable de spécialité Master

Dr. H.R. BOUDECHICHA

Chef de Département
(Technologie alimentaire)

Dr. L. CHEMACHE

Email : m.techal.inataa@gmail.com

INATAA

Site Web : www.inataa.org

Tél : 00213 (0) 31.62.02.42

Fax : 00213 (0)31.62.02.47



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



Master

Technologies Alimentaires

Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie

Filière : Sciences Alimentaires



Objectif de la formation

Approfondir les connaissances acquises par les étudiants en Licence, en adéquation avec l'industrie agro-alimentaire et ses exigences

Spécialisation dans le domaine des sciences alimentaires et de la transformation des aliments et évolution selon les besoins des industries agro-alimentaires

Atouts de la formation

- Formation de qualité qui permet une bonne carrière dans les entreprises Cadres universitaires qualifiés ;
- Convention avec plus de 50 entreprises spécialisé en agroalimentaire et repartis à l'échelle nationale ;
- Acquisition de connaissances en physico-chimie, microbiologie et technologie alimentaire.

Position du Master

Socle commun Licences à recrutement national <ul style="list-style-type: none"> • Sciences alimentaires • Sciences agronomiques • Sciences biologiques • ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingénieur INATAA • Ing. en Agro-alimentaire • Ing. en Nutrition • Ing. en Biotechnologie • Ing. en Agronomie • Docteur vétérinaire • Pharmacie • ...
--	---

Autres Masters à recrutement national

Master en Technologies Alimentaires

Doctorat LMD Sciences Alimentaires

M2	S4	<p>Mémoire de fin de cycle</p> <p>Séminaires</p> <p>Compétences requises au sein des entreprises partenaires Problèmes des Industries Agro-Alimentaires Atelier Découverte (Entrepreneuriales)</p>								
M1	S3	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">UEF</td> <td> - Technologie du lait et produits laitiers - Tech. des conserves - Tech. des Corps gras - Tech. des Boissons - Tech. des Sucres - Tech. des viandes et produits carnés - Tech. des céréales et dérivés </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">UEM</td> <td>- Brevet, démarche qualité et environnement</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">UED</td> <td>- Anglais scientifique</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">UET</td> <td>- Déontologie professionnelle</td> </tr> </table>	UEF	- Technologie du lait et produits laitiers - Tech. des conserves - Tech. des Corps gras - Tech. des Boissons - Tech. des Sucres - Tech. des viandes et produits carnés - Tech. des céréales et dérivés	UEM	- Brevet, démarche qualité et environnement	UED	- Anglais scientifique	UET	- Déontologie professionnelle
UEF	- Technologie du lait et produits laitiers - Tech. des conserves - Tech. des Corps gras - Tech. des Boissons - Tech. des Sucres - Tech. des viandes et produits carnés - Tech. des céréales et dérivés									
UEM	- Brevet, démarche qualité et environnement									
UED	- Anglais scientifique									
UET	- Déontologie professionnelle									
M1	S2	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">UEF</td> <td> - Génie industriel alimentaire 1 - Génie industriel alimentaire 2 - Emballage actif et conservation des aliments </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">UEM</td> <td>- Propriétés techno-fonctionnelles et rhéologiques des aliments</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">UED</td> <td> - Protéomique et Bioinformatique - Projet tutoré : initiation à la création d'une entreprise en IAA </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">UET</td> <td>Entrepreneuriat</td> </tr> </table>	UEF	- Génie industriel alimentaire 1 - Génie industriel alimentaire 2 - Emballage actif et conservation des aliments	UEM	- Propriétés techno-fonctionnelles et rhéologiques des aliments	UED	- Protéomique et Bioinformatique - Projet tutoré : initiation à la création d'une entreprise en IAA	UET	Entrepreneuriat
UEF	- Génie industriel alimentaire 1 - Génie industriel alimentaire 2 - Emballage actif et conservation des aliments									
UEM	- Propriétés techno-fonctionnelles et rhéologiques des aliments									
UED	- Protéomique et Bioinformatique - Projet tutoré : initiation à la création d'une entreprise en IAA									
UET	Entrepreneuriat									
M1	S1	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">UEF</td> <td> - Génie enzymatique - Génie Microbiologique </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">UEM</td> <td> - Bases du génie des procédés - Equipement industriel de base </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">UED</td> <td>- Biostatistiques</td> </tr> </table>	UEF	- Génie enzymatique - Génie Microbiologique	UEM	- Bases du génie des procédés - Equipement industriel de base	UED	- Biostatistiques		
UEF	- Génie enzymatique - Génie Microbiologique									
UEM	- Bases du génie des procédés - Equipement industriel de base									
UED	- Biostatistiques									

