

## Compétences

La formation permettra aux étudiants de développer des compétences dans le domaine du lait et ses dérivés :

- Analyses physico-chimique et microbiologique du lait et des produits laitiers ;
- Analyses rhéologique, texturale et sensorielle du lait et des produits laitiers ;
- Maîtrise du processus de transformation dans les industries laitières ;
- Formulation et fabrication de nouveaux produits laitiers ;
- Traitement des effluents issus des industries laitières ;
- Gestion de la qualité et la production du lait et produits dérivés.



## Contact

Responsable du Master :  
**Dr. BENYAHIA F.A.**

Chef de Département  
(Technologie Alimentaire)  
**Dr. CHEMACHE L.**

Email : [inataa@umc.edu.dz](mailto:inataa@umc.edu.dz)

**INATAA**

Site Web : [www.inataa.org](http://www.inataa.org) ; <http://umc.edu.dz/inataa>

Tel. : 00213 (0)31 62 02 42

Fax : 00213 (0)31 62 02 47



UNIVERSITÉ FRÈRES MENTOURI - CONSTANTINE I



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



**Master professionnalisant**

**Technologie de Transformation  
du Lait et Dérivés  
(TTLD)**

**Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie**

**Filière : Sciences Alimentaires**

**Objectif de la formation**

- ◆ Donner une formation pratique et professionnelle dans le domaine des industries laitières pour des étudiants qui se destinent à des postes de conception, d'études ou de responsabilité dans la production.
- ◆ Former des cadres pour la prise en charge des aspects technologiques et de gestion de la qualité en industrie laitière.

**Principaux atouts de la formation**

- ◆ Fournir des solutions aux éventuels problèmes technologiques laitiers ;
- ◆ Former les futurs cadres pour monter leurs propres projets en vue de développer et de promouvoir la production nationale du lait et dérivés ;
- ◆ Collaborer avec les cadres vétérinaires pour développer et améliorer l'élevage principalement bovin, pour une meilleure production laitière.

**Position du Master**



Autres Masters à recrutement national



**Organisation des enseignements**

120	<b>M2</b>	<b>S4</b>	<p><b>Mémoire de fin de cycle</b></p> <p><b>Séminaires</b> Compétences requises au sein des entreprises partenaires Problèmes des Industries laitières Atelier Découverte (Entrepreneuriales)</p>
90		<b>S3</b>	<p><b>UEF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Technologie des laits de consommation</li> <li>- Technologie des produits laitiers fermentés et desserts lactés</li> <li>- Technologie des fromages</li> </ul>
60		<b>S2</b>	<p><b>UEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Automatisation et régulation en industrie laitière</li> <li>- Labellisation des produits laitiers</li> </ul> <p><b>UED</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits laitiers du terroir algérien</li> </ul> <p><b>UET</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrepreneuriat</li> </ul>
30	<b>M1</b>	<b>S1</b>	<p><b>UEF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Génie des procédés appliqué à la transformation laitière</li> <li>- Équipement industriel de base en industrie laitière</li> <li>- Propriétés fonctionnelles des composants du lait</li> </ul> <p><b>UEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodes d'évaluation sensorielle</li> <li>- Emballage et biopolymères</li> </ul> <p><b>UED</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Statistiques appliquées</li> </ul> <p><b>UET</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Législation</li> </ul>
0		<b>S1</b>	<p><b>UEF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Physiologie de la lactation chez les ruminants domestiques</li> <li>- Rationnement et production laitière</li> <li>- Biochimie, microorganismes et écosystèmes de la matrice laitière</li> </ul> <p><b>UEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodes d'analyses physico-chimiques du lait et dérivés</li> <li>- Méthodes d'analyses microbiologiques du lait et dérivés</li> </ul> <p><b>UED</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filière lait et sécurité alimentaire</li> </ul>
0		<b>S1</b>	<p><b>UED</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filière lait et sécurité alimentaire</li> </ul>

