

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

INATAA

Site Web : 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 1



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	M2	S4	<p>Mémoire de fin de cycle</p> <p>Séminaires Compétences requises au sein des entreprises partenaires Problèmes des Industries laitières Atelier Découverte (Entrepreneuriales)</p>								
		S3	<table border="1"> <tr> <td><i>UEF</i></td> <td>- Technologie des laits de consommation - Technologie des produits laitiers fermentés et desserts lactés - Technologie des fromages</td> </tr> <tr> <td><i>UEM</i></td> <td>- Automatisation et régulation en industrie laitière - Labellisation des produits laitiers</td> </tr> <tr> <td><i>UED</i></td> <td>- Produits laitiers du terroir algérien</td> </tr> <tr> <td><i>UET</i></td> <td>- Entrepreneuriat</td> </tr> </table>	<i>UEF</i>	- Technologie des laits de consommation - Technologie des produits laitiers fermentés et desserts lactés - Technologie des fromages	<i>UEM</i>	- Automatisation et régulation en industrie laitière - Labellisation des produits laitiers	<i>UED</i>	- Produits laitiers du terroir algérien	<i>UET</i>	- Entrepreneuriat
<i>UEF</i>	- Technologie des laits de consommation - Technologie des produits laitiers fermentés et desserts lactés - Technologie des fromages										
<i>UEM</i>	- Automatisation et régulation en industrie laitière - Labellisation des produits laitiers										
<i>UED</i>	- Produits laitiers du terroir algérien										
<i>UET</i>	- Entrepreneuriat										
90	M1	S2	<table border="1"> <tr> <td><i>UEF</i></td> <td>- Génie des procédés appliqué à la transformation laitière - Équipement industriel de base en industrie laitière - Propriétés fonctionnelles des composants du lait</td> </tr> <tr> <td><i>UEM</i></td> <td>- Méthodes d'évaluation sensorielle - Emballage et biopolymères</td> </tr> <tr> <td><i>UED</i></td> <td>- Statistiques appliquées</td> </tr> <tr> <td><i>UET</i></td> <td>- Législation</td> </tr> </table>	<i>UEF</i>	- Génie des procédés appliqué à la transformation laitière - Équipement industriel de base en industrie laitière - Propriétés fonctionnelles des composants du lait	<i>UEM</i>	- Méthodes d'évaluation sensorielle - Emballage et biopolymères	<i>UED</i>	- Statistiques appliquées	<i>UET</i>	- Législation
		<i>UEF</i>	- Génie des procédés appliqué à la transformation laitière - Équipement industriel de base en industrie laitière - Propriétés fonctionnelles des composants du lait								
<i>UEM</i>	- Méthodes d'évaluation sensorielle - Emballage et biopolymères										
<i>UED</i>	- Statistiques appliquées										
<i>UET</i>	- Législation										
30	S1	<table border="1"> <tr> <td><i>UEF</i></td> <td>- Physiologie de la lactation chez les ruminants domestiques - Rationnement et production laitière - Biochimie, microorganismes et écosystèmes de la matrice laitière</td> </tr> <tr> <td><i>UEM</i></td> <td>- Méthodes d'analyses physico-chimiques du lait et dérivés - Méthodes d'analyses microbiologiques du lait et dérivés</td> </tr> <tr> <td><i>UED</i></td> <td>- Filière lait et sécurité alimentaire</td> </tr> </table>	<i>UEF</i>	- Physiologie de la lactation chez les ruminants domestiques - Rationnement et production laitière - Biochimie, microorganismes et écosystèmes de la matrice laitière	<i>UEM</i>	- Méthodes d'analyses physico-chimiques du lait et dérivés - Méthodes d'analyses microbiologiques du lait et dérivés	<i>UED</i>	- Filière lait et sécurité alimentaire			
<i>UEF</i>	- Physiologie de la lactation chez les ruminants domestiques - Rationnement et production laitière - Biochimie, microorganismes et écosystèmes de la matrice laitière										
<i>UEM</i>	- Méthodes d'analyses physico-chimiques du lait et dérivés - Méthodes d'analyses microbiologiques du lait et dérivés										
<i>UED</i>	- Filière lait et sécurité alimentaire										
0	Crédits										

