

République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Enseignement Supérieur
Et de la Recherche Scientifique

Université Frères Mentouri Constantine 1
Institut de la nutrition, Alimentation et des Technologies
Agro-Alimentaires I.N.A.T.A.A
Département de Biotechnologies



MASTER PROFESSIONNALISANT
Spécialité

VALORISATION DES SOUS- PRODUITS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ET DÉVELOPPEMENT DES START-UP



Chef de département Biotechnologie
Pr. BARKAT Malika
Email : barkat.malika@umc.edu.dz

Responsable de Master
Dr. HAFID Kahina
Email : kahina.hafid@umc.edu.dz

Email: m.biotal.inataa@gmail.com

Site web: www.inataa.org;

<http://umc.edu.dz/inataa>

Tel: 0.31 60 02 47

Fax: 0.31 60 02 51

Profils et compétences métiers visés

La formation proposée permet
aux diplômés de se diriger vers le
milieu professionnel, soit par :

La création d'entreprise (startup / PME)

ou par

L'intégration dans une entreprise

Elle vise la formation des
professionnels capables d'assurer :

- ✓ La gestion et le traitement des effluents issus des I.A.A. ;
- ✓ La maîtrise du processus de transformation dans les IAA ;
- ✓ La formulation et la fabrication des denrées alimentaires ;
- ✓ Le contrôle et l'inspection de la qualité en I.A.A. ;
- ✓ La recherche, le développement et l'innovation en I.A.A. en proposant de nouvelles pistes de valorisation.
- ✓ L'analyse physico-chimique et microbiologique des aliments ;
- ✓ L'analyse sensorielle des aliments ;

Conditions d'accès

En 1ère année M1

Ce master est **ouvert** pour toutes les **spécialités licence (LMD) de la filière Sciences Alimentaires**. C'est un **recrutement à caractère nationale de licence**. Tous les parcours en rapport avec la science des aliments et pour tous candidats présentant les aptitudes à suivre la formation proposée (Etude du parcours antérieur des candidats).

En 2ème année M2

ouvert exclusivement :

- Aux étudiants de la même spécialité (de l'INATAA ou d'autres établissements) **ayant validé par capitalisation les deux semestres de la 1ère année 60 crédits** (2 semestres).
- Pour les titulaires d'un diplôme classique : l'accès est limité uniquement pour **les titulaires d'un diplôme BAC+5 pour les spécialités acceptées par l'équipe de formation** présidée par le responsable de la filière sciences alimentaires.

Présentation du Master

Le secteur agroalimentaire est un enjeu majeur pour le développement de l'Algérie aux niveaux économique. L'agroalimentaire est l'ensemble des sciences naturelles, exactes et technologiques correspondant à l'ensemble des entreprises des secteurs primaires et secondaires qui participent à la production de produits alimentaires finis.

Les étudiants bénéficiant de cette formation seront aptes à faire part intégrante des différentes filières de l'industrie alimentaire soit en amont ou en aval de cette industrie. Nous citons à titre d'exemple les filières de transformation des céréales, du lait et dérivés, de la viande et produits carnés, du sucre, des conserves et boissons, production d'enzymes etc....., et qui sont réparties dans les différentes wilayas de notre pays. Par conséquent, la formation Master en valorisation des sous produits de l'industrie agroalimentaire et développement de start-up pourra prétendre à des postes stratégiques dans ce secteur.

D'autre part, nos étudiants présentent un bon profil pour les organismes de contrôle et d'analyse de la qualité des produits alimentaires.

Organisation semestrielle des enseignements

| Semestre | UE | Contenu | |
|----------|--|---------|--|
| | | | UE |
| M1 | S1 | UEF | - Transformation de produits d'origine végétale - Transformation de produits d'origine animale - Microorganismes d'intérêt industriel et Bio-ingénierie |
| | | UEM | - Techniques d'analyses et de contrôle de la qualité des aliments - Anglais scientifique |
| | | UED | - Sécurité sanitaire des aliments |
| | S2 | UET | - Communication |
| | | UEF | - Valorisation de sous produits d'origine végétale - Valorisation de sous produits d'origine animale - Microbiologie des sous-produits agro-alimentaires |
| | | UEM | - Biostatistique - Rédaction scientifique |
| M2 | S3 | UED | - Gestion de l'excédent de production |
| | | UET | - Législation et Assurance qualité dans les IAA |
| | | UEF | - Formulation et emballage des produits alimentaires - Toxicité et impact sur l'environnement - Méthodes d'extraction et de purifications des composés d'intérêt |
| | S4 | UEM | - Economie des sous-produits et démarches méthodologiques de valorisation - Brevetage |
| | | UED | - Sorties en entreprise |
| | | UET | - Entrepreneuriat et développement de start-up |
| S4 | Mémoire de fin de cycle, Stage en entreprise et Séminaire | | |

Objectifs de la formation

Ce master permettra à l'étudiant de:

- ✓ Compléter et enrichir sa formation académique de licence ;
- ✓ Avoir une **meilleure spécialisation** dans le domaine des **sciences alimentaires** ;
- ✓ **Evoluer selon les besoins des industriels agro-alimentaires** au sein de leurs structures et de s'ouvrir vers les différents secteurs ;
- ✓ **Apprendre et maîtriser les techniques et moyens de valorisation des sous produits, résidus et déchets** générés par les différentes industries afin de les valoriser en industrie agroalimentaire ;
- ✓ **Maîtriser la gestion de l'excédent de matière première** et de production agroalimentaire ;
- ✓ **Développer un esprit entrepreneurial** dans une démarche qui lui permettra de devenir un acteur du changement économique et sociale, et à **entreprendre une activité créatrice d'emploi** ;
- ✓ **Approfondir des connaissances en vue d'occuper des postes à responsabilité polyvalente, autonomes et évolutifs** et qui répondent aux exigences des entreprises alimentaires ;
- ✓ **Promouvoir une réflexion d'innovation** dans le secteur agroalimentaire par la **formulation de nouveaux produits** au sein de l'entreprise ;
- ✓ **Accompagner les industriels pour résoudre des problèmes liés à la transformation, la conservation et le développement de la qualité de leurs produits.** En créant un partenariat avec les entreprises agroalimentaires permettant ainsi le lancement d'une recherche adaptée à leurs besoins ;
- ✓ **S'initier à la recherche scientifique** lors de la réalisation de son mémoire