

Master Professionnel en Technologie Alimentaire



La « Technologie Alimentaire » est une science appliquée englobant l'industrie des aliments dans tous ses aspects. Elle englobe également tous les aspects physico-chimiques, physiologiques et microbiologiques des matières premières alimentaires d'origines animale et végétale ainsi que des aliments prêts à la consommation.

Les titulaires de diplômes de « Technologie Alimentaire » (Licence ou Master) possèdent leur entité propre au sein des métiers traitant de l'alimentation à savoir qu'ils ne sont ni des ingénieurs agro-alimentaires, ni des contrôleurs de qualité. Leur place propre se trouve dans l'industrie agro-alimentaire aussi bien que dans les unités de production (grandes cuisines d'hôtels ou traiteurs à grande échelle...). De plus, ils sont très bien placés dans les domaines du développement de nouveaux aliments et du marketing des produits alimentaires.

Objectifs

Le Master Professionnel en TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE a pour objectifs l'acquisition des bases et connaissances profondes des domaines suivants:

- Conservation des matières premières animales et végétales et leur transformation en aliments finis à travers différentes filières
- Industrie agro-alimentaire et industrie des suppléments alimentaires
- Développement de nouveaux aliments, suppléments alimentaires et aliments spéciaux pour malades ou pour sportifs ou encore pour les situations physiologiques particulières
- Gestion des ressources humaines, financières et matérielles dans l'industrie agro-alimentaire
- Contrôle de qualité des industries alimentaires sur les plans légal et technique

Public

Sont admis à présenter des dossiers de candidature pour le « Master professionnel en Technologie Alimentaire » les titulaires de l'un des diplômes suivants :

- Licence nutrition et diététique ou B.Sc. en nutrition et diététique
- Diplôme de pharmacien
- Licence en sciences agronomiques
- Diplôme de génie agricole

Thèmes

- Industrie des suppléments alimentaires
- Industries alimentaires
- Emballages des produits alimentaires
- Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques
- Toxicologie alimentaire
- Marketing des produits alimentaires
- Leadership & Techniques de communication
- Technologies & Biotechnologies alimentaires
- Méthodes physiques et chimiques d'analyse alimentaire
- Microbiologie alimentaire
- Contrôle de qualité alimentaire

Modalités et durée de la formation

- Les études s'étalent sur une durée minimum de 4 semestres (2 ans).
- Certains cours du programme du Master nécessitent des cours pré requis dont les crédits ne seront pas comptabilisés pour l'obtention du master lui-même.
- Les étudiants devraient totaliser 120 crédits avec succès pour l'obtention du Master.

Pédagogie de l'enseignement

- L'enseignement est assuré par des professionnels et académiciens notamment : docteurs en ingénierie agro-alimentaire, technologie alimentaire, pharmacie industrielle et contrôle de qualité alimentaire en plus de spécialistes de ressources humaines, de marketing et de gestion
- Cet enseignement comporte :
 - Des cours magistraux qui s'étalent sur les deux premiers semestres totalisant environ 420 heures d'enseignement
 - Des travaux dirigés (TD) et travaux pratiques (TP) qui s'étalent également sur les deux premiers semestres totalisant environ 350 heures d'enseignement
 - Des travaux de recherche bibliographique et pratique
 - Un stage professionnel

Contrôle des connaissances et admissibilité au master

Le principe repose sur un examen final pour chaque matière théorique et pratique (TP ou TD). Les examens finaux comprennent :

- Une épreuve écrite sur chaque matière enseignée
- Une épreuve pratique pour les TD et TP
- Présentation de recherches bibliographiques et pratiques
- Un rapport de stage professionnel
- Un projet professionnel de fin d'études

Responsables

Dr Khalil Helou

Dr Pierre Abi Nakhoul

Faculté de Pharmacie - USJ

