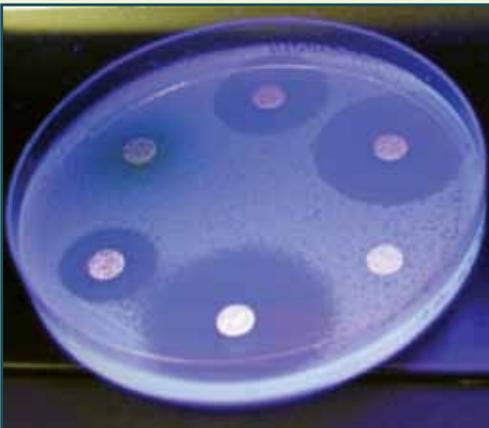


# Master Contrôle de Qualité Microbiologique des produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques



## Objectifs

L'objectif de ce master est de former des cadres scientifiques et techniques et de leur faire acquérir les connaissances théoriques et pratiques indispensables en Microbiologie appliquée à l'environnement industriel.

Elle dispensera également les précautions d'hygiène à appliquer pour maintenir cette qualité microbiologique, pour repérer les défaillances susceptibles de survenir lors de la fabrication des produits, pour décider des mesures à prendre pour y remédier. Parallèlement, une grande part de la formation est consacrée à la démarche assurance qualité qui est devenue une préoccupation majeure des professionnels.

## Public

Le master de contrôle de qualité microbiologique des produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques s'adresse aux détenteurs de :

- Diplôme de docteur en Pharmacie
- Diplôme de docteur en Médecine
- Diplôme de docteur en Médecine dentaire
- Diplôme de docteur Vétérinaire
- Diplôme d'Ingénieur agronome
- Diplôme du niveau de maîtrise en sciences
- Autres diplômes après examen par la commission de validation des acquis.

## Recrutement et Capacité d'accueil

Le recrutement se fait sur dossier de candidature.

Le nombre de candidats est fixé au début de chaque session.

## Programme des enseignements

Module I

- Cadre juridique (2 crédits)
- Environnement et Santé (2 crédits)

Module II

- Contrôle microbiologique :
  - Microbiologie générale et systématique (2 crédits + 6 crédits)
  - Techniques d'analyse en microbiologie (1 crédit)

Module III

- Généralités sur l'assurance qualité (2 crédits)
- Hygiène des produits pharmaceutiques et cosmétiques (4 crédits)
- Hygiène des aliments (4 crédits)
- Hygiène industrielle

Module IV

- Stage dirigé aux laboratoires de la faculté (7 crédits)

Module V

- Stage industriel d'une durée de 4 mois (30 crédits)

## Durée et modalités de la formation

La formation est organisée sur deux semestres comme suit :

- Cours 198 heures
- E.D. 15-20 heures
- Travaux pratiques 81 heures
- Stage de laboratoire 150 heures
- Stage industriel 4 mois

L'inscription aux différents modules doit tenir compte de l'ordre proposé pour chaque module et des exigences du programme en terme de pré-requis.

## Contrôle des connaissances

L'enseignement sera sanctionné par :

- Une épreuve écrite portant sur chaque module théorique.
- Une épreuve pratique.
- Une présentation d'un mémoire de fin de stage industriel.

L'assiduité aux enseignements est exigée.

Le diplôme de « Master de Contrôle de Qualité Microbiologique des produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques » est délivré par la Faculté de Pharmacie sous le sceau de l'Université Saint-Joseph.

## Pédagogie de l'enseignement

L'enseignement est assuré par pharmaciens et des professionnels du domaine relatif à la qualité microbiologique ainsi que par des professeurs missionnaires français.

Les programmes sont élaborés par ces spécialistes et sont réactualisés régulièrement afin d'intégrer les dernières approches scientifiques permettant de suivre l'évolution des connaissances médicales.

### Responsable

**Professeur Dolla KARAM SARKIS**

*Faculté de Pharmacie - USJ*

