

République Algérienne Démocratique et  
Populaire  
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de  
la Recherche Scientifique  
Université Aboubakr Belkaid  
Faculté : Sciences de la Nature, de la Vie et  
Sciences de la Terre et de L'univers  
Département De Biologie

## MASTER SECURITE AGROALIMENTAIRE ET ASSURANCE QUALITE

**Objectifs de la formation :** La formation vise à former des cadres RMQ responsables de la gestion et du suivi de la sécurité des aliments dans l'entreprise et les laboratoires destinés à évoluer à l'interface entre la qualité et la production.

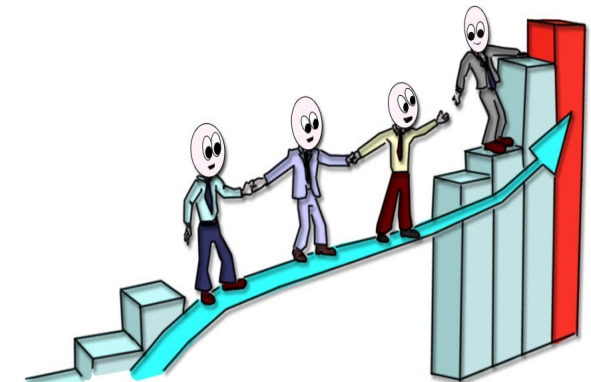


**Le stagiaire de la formation** se formera pour acquérir les compétences et capacités suivantes :

- ♦ **être capable d'assurer la sécurité alimentaire et maîtriser l'hygiène** en analysant les points critiques sur la chaîne de fabrication et en mettant en place des actions correctives pour les maîtriser et en choisissant désinfectants et nettoyants appropriés pour bâtir un plan hygiène
- ♦ **être capable de mettre en place un service qualité** en connaissant les produits de l'entreprise, leurs process et leurs spécificités technologiques et en maîtrisant les aspects législatifs et réglementaires
- ♦ **être capable d'appréhender les différents procédés de fabrication** pour les principaux secteurs de production alimentaires (denrées d'origine animale et d'origine végétale)
- ♦ **être capable de mettre en place la démarche HACCP** lorsque nécessaire et/ou assurer son suivi
- ♦ **être capable de mettre en oeuvre et validation des analyses** en établissant ou respectant un plan d'échantillonnage, en utilisant la métrologie et la validation des instruments de mesure
- ♦ **être capable de manager**, communiquer, former et travailler en équipe en maîtrisant les techniques de communication écrite et orale en français et anglais, en mettant en place des modules de formation appropriés ainsi que leur suivi.

**A l'issue de la formation le diplômé devrait cumuler les connaissances suivantes :**

- ♦ **Sait interpréter** la réglementation alimentaire et la normalisation en vigueur
- ♦ **Maîtrise les risques** liés aux produits alimentaires, aux procédés, à l'environnement, les causes et conséquences par la connaissance des sciences de l'aliment, de la technologie de fabrication et du génie alimentaire
- ♦ **Maîtrise les principes de l'hygiène**, du nettoyage et de la désinfection (HACCP, sécurité alimentaire)
- ♦ **Maîtrise les différentes manipulations** de laboratoires utilisées dans le contrôle de l'hygiène, les principaux appareils de mesure
- ♦ **sait interpréter les résultats** avec les outils statistiques
- ♦ **Maîtrise les référentiels** de certification en sécurité des aliments
- ♦ Assure une veille réglementaire et technologique

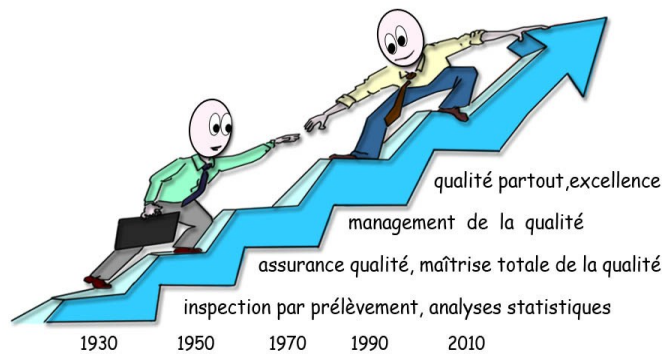


Etapes pour obtenir la certification

# Organisation semestrielle des enseignements

## 1- Semestre 1 :

| Unité d'Enseignement                     | VHS        | V.H hebdomadaire |      |      |            | Coeff     | Crédits   | Mode d'évaluation |        |
|------------------------------------------|------------|------------------|------|------|------------|-----------|-----------|-------------------|--------|
|                                          | 14-16 sem  | C                | TD   | TP   | Autres     |           |           | Continu           | Examen |
| <b>UE fondamentales</b>                  |            |                  |      |      |            |           |           |                   |        |
| UEF1(OIP)                                | 129        | 3                | 3    | 3    | 130        | 06        | 12        | 40%               | 60%    |
| Génie des procédés                       | 65         | 1.30             | 1.30 | 1.30 | 65         | 03        | 06        | Continu           | Examen |
| HSE conformément au référentiel 14001    | 64         | 1.30             | 1.30 | 1.30 | 65         | 03        | 06        | Continu           | Examen |
| UEF2(OIP)                                | 109        | 3                | 3    | 2.30 | 120        | 06        | 09        |                   |        |
| Aliments et valeur nutritionnelle        | 64         | 1.30             | 1.30 | 1.30 | 60         | 03        | 05        | ✓                 | ✓      |
| stockage et conservation                 | 45         | 1.30             | 1.30 | 00   | 60         | 02        | 04        | ✓                 | ✓      |
| <b>UE méthodologie</b>                   |            |                  |      |      |            |           |           |                   |        |
| UEM1(OIP)                                | 109        | 3                | 3    | 1.30 | 123        | 04        | 08        |                   |        |
| validation des méthodes d'analyses       | 45         | 1.30             | 1.30 | 00   | 60         | 02        | 04        | ✓                 | ✓      |
| Statistiques et approche pour la qualité | 64         | 1.30             | 1.30 | 1.30 | 63         | 02        | 04        | ✓                 | ✓      |
| <b>UE transversales</b>                  |            |                  |      |      |            |           |           |                   |        |
| UET1(OIP)                                | 28         | 1.00             | 1.00 | 00   | 2          | 01        | 01        |                   |        |
| Communication                            | 28         | 1.00             | 1.00 | 00   | 2          | 01        | 01        | ✓                 | ✓      |
| <b>Total Semestre 1</b>                  | <b>375</b> |                  |      |      | <b>375</b> | <b>17</b> | <b>30</b> |                   |        |

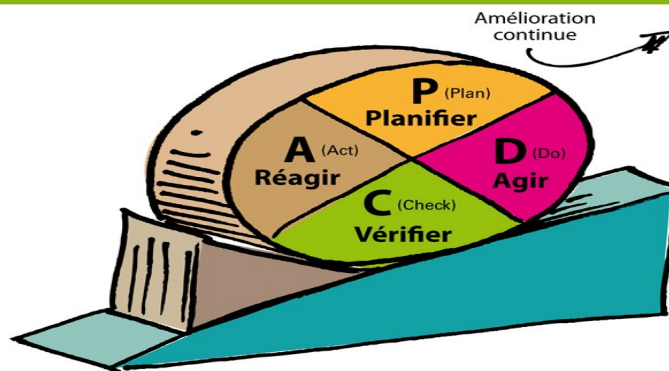


Evolution de la qualité

## 2- Semestre 2 :

| Unité d'Enseignement                                                           | VHS        | V.H hebdomadaire |          |          |            | Coeff     | Crédits   | Mode d'évaluation |          |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|----------|----------|------------|-----------|-----------|-------------------|----------|
|                                                                                | 14-16 sem  | C                | TD       | TP       | Autres     |           |           | Continu           | Examen   |
| <b>UE fondamentales</b>                                                        |            |                  |          |          |            |           |           |                   |          |
| UEF1(OIP)                                                                      | 130        | 3                | 3        | 3        | 165        | 6         | 12        | 40%               | 60%      |
| Matière 1 – toxicologie alimentaire                                            | 65         | 1.30             | 1.30     | 1.30     | 82.30      | 03        | 06        | ✓                 | ✓        |
| Assurance qualité au sein des entreprises conformément au référentiel ISO 9000 | 65         | 1.30             | 1.30     | 1.30     | 82.30      | 03        | 06        | ✓                 | ✓        |
| UEF2(OIP)                                                                      | 65         | 1.30             | 1.30     | 1.30     | 82.30      | 03        | 06        |                   |          |
| Management de la qualité au laboratoire conformément au référentiel ISO 17025  | 65         | 1.30             | 1.30     | 1.30     | 82.30      | 03        | 06        | ✓                 | ✓        |
| <b>UE méthodologie</b>                                                         |            |                  |          |          |            |           |           |                   |          |
| UEM1(OIP)                                                                      | 65         | 1.30             | 00       | 3        | 65         | 03        | 05        |                   |          |
| Analyse instrumentales et investigation                                        | 65         | 1.30             | 00       | 3        | 65         | 03        | 05        | ✓                 | ✓        |
| UEM2(OIP)                                                                      | 49         | 1.30             | 2        | 00       | 55         | 02        | 04        |                   |          |
| Hygiène des équipements et techniques de nettoyage                             | 49.5       | 1.30             | 2        | 00       | 55         | 02        | 04        | ✓                 | ✓        |
| <b>UE découverte</b>                                                           | <b>45</b>  | <b>2</b>         | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>2</b>   | <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>✓</b>          | <b>✓</b> |
| Anglais technique et scientifique                                              | 45         | 2                | 0        | 0        | 2          | 1         | 2         | ✓                 | ✓        |
| <b>UE transversale</b>                                                         |            |                  |          |          |            |           |           |                   |          |
| UET1(OIP)                                                                      | 22.30      | 1.30             | 00       | 00       | 2.30       | 02        | 03        |                   |          |
| Législation                                                                    | 22.30      | 1.30             | 00       | 00       | 2.30       | 02        | 01        | ✓                 | ✓        |
| <b>Total Semestre 2</b>                                                        | <b>375</b> |                  |          |          | <b>375</b> | <b>17</b> | <b>30</b> |                   |          |

## SCHEMA DE LA ROUE DE DEMING



## 3- Semestre 3 :

| Unité d'Enseignement                                                                       | VHS        | V.H hebdomadaire |      |      |            | Coeff     | Crédits   | Mode d'évaluation |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|------|------|------------|-----------|-----------|-------------------|--------|
|                                                                                            | 14-16 sem  | C                | TD   | TP   | Autres     |           |           | Continu           | Examen |
| <b>UE fondamentales</b>                                                                    |            |                  |      |      |            |           |           |                   |        |
| UEF1(OIP)                                                                                  | 137.6      | 4.30             | 03   | 1.30 | 165        | 06        | 12        | 40%               | 60%    |
| Pratique de l'HACCP et Management de la qualité conformément au référentiel ISO 22000/2008 | 68.80      | 03               | 1.30 | 00   | 82.30      | 03        | 06        | ✓                 | ✓      |
| Tracabilité                                                                                | 68.80      | 1.30             | 1.30 | 1.30 | 82.30      | 03        | 06        | ✓                 | ✓      |
| UEF2(OIP)                                                                                  | 68.80      | 03               | 1.30 | 00   | 59         | 03        | 04        |                   |        |
| technologies de recyclage                                                                  | 68.80      | 03               | 1.30 | 00   | 59         | 03        | 04        | ✓                 | ✓      |
| <b>UE méthodologie</b>                                                                     |            |                  |      |      |            |           |           |                   |        |
| UEM1(OIP)                                                                                  | 146.8      | 3.30             | 3    | 1.30 | 145.30     | 06        | 11        |                   |        |
| Microbiologie Alimentaire et analyses microbiologique                                      | 68.80      | 1.30             | 1.30 | 1.30 | 85.30      | 03        | 06        | ✓                 | ✓      |
| Législation et normalisation                                                               | 78         | 03               | 02   | 00   | 64         | 3         | 05        | ✓                 | ✓      |
| <b>UE transversales</b>                                                                    |            |                  |      |      |            |           |           |                   |        |
| UET1(OIP)                                                                                  | 22.30      | 1.30             | 00   | 00   | 2.30       | 02        | 01        |                   |        |
| Entrepreneariat                                                                            | 22.30      | 1.30             | 00   | 00   | 2.30       | 02        | 01        | ✓                 | ✓      |
| <b>Total Semestre 3</b>                                                                    | <b>375</b> |                  |      |      | <b>375</b> | <b>17</b> | <b>30</b> |                   |        |



Comprendre les enjeux externes et internes