



MASTER: AGROALIMENTAIRE ET CONTROLE DE QUALITE

Objectifs de la formation

Une part importante de l'enseignement est réalisée sous forme de TP et de TD qui sont organisés de façon à développer le travail personnel (individuel et en équipe) et les capacités d'autonomie et de communication.

L'acquisition des connaissances théoriques et pratiques en technologie des industries agro-alimentaires.

La formation est renforcée par un accompagnement de quelques connaissances support transdisciplinaire: informatique, didactique, langues étrangères et autres.

Domaine d'activités visé

La gestion des Industries agro-alimentaires

Les métiers de la Recherche

Les métiers de l'enseignement supérieur

La transformation des denrées alimentaires

Cet enseignement spécifique tient compte de toutes les préoccupations actuelles et à venir de l'industrie agro-alimentaire et vise tout particulièrement à développer des concepts nouveaux de la valorisation de la matière agricole. Il repose essentiellement sur la présentation des principaux outils de transformation, procédés physiques, enzymatiques, chimiques et microbiologiques en relation avec les aptitudes technologiques de la matière première, d'une part et repose d'autre part, sur celle de la spécificité et de la diversité du comportement de la matière agricole (aspects biochimiques, physico-chimiques, rhéologiques...).

Le masterant doit être sensibilisé au cours de sa spécialisation à l'approche générale de la problématique des industries agro-alimentaires et de l'alimentation humaine sous sa conception nouvelle liée au développement technologique à l'échelle mondiale

Après obtention de son diplôme le masterant pourra

S'insérer dans la vie active grâce aux nombreux enseignements pratiques

S'intégrer dans le monde du travail dans les Industries Agro-alimentaires

Poursuivre une formation en doctorat

Se présenter aux recrutements sur dossier dans les grandes écoles scientifiques Nationales et Européennes