



جامعة سيدي محمد بن عبد الله
كلية العلوم ظهر المهرزاز

جامعة سيدي محمد بن عبد الله
كلية العلوم ظهر المهرزاز

Université Sidi Mohamed Ben Abdellah
Faculté des Sciences Dhar Mahraz



DIPLÔME D'UNIVERSITÉ DE NIVEAU BAC+5 SPÉCIALISÉ EN AGROALIMENTAIRE : QUALITÉ, ENVIRONNEMENT ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

EN PARTENARIAT AVEC L'UNIVERSITÉ DE GAND DANS LE CADRE DU PROGRAMME CUI & SI, VLIR-UOS

Objectif de la formation:

Le DUAQE2SA est une formation continue, de haut niveau, payante et spécialisée dans le domaine de l'agroalimentaire. Elle s'organise sous forme de cours pendant le week-end. Elle est sanctionnée par un diplôme d'université de niveau BAC+5 (formation continue).

Le DU en agroalimentaire-qualité, environnement et sécurité sanitaire des aliments a pour objectif de former des cadres polyvalents, dynamiques et capables de s'intégrer rapidement dans différentes institutions, notamment au sein d'entreprises agricoles et agroalimentaires. A l'issue de cette formation, le diplômé aura acquis les compétences recherchées par différents secteurs. Les lauréats seront capables de répondre à tous les enjeux et toutes les problématiques de la qualité d'une entreprise. Ils pourront également animer des projets R&D en lien avec la sûreté des aliments et l'environnement.



Débouchés de la formation:

Les enseignements du DU Bac+5 ont pour objectif de former des cadres capables d'occuper des fonctions de responsabilités dans les domaines de l'agroalimentaire et de l'environnement. Parmi les services et secteurs visés :

- ◆ Production / distribution / fabrication de produits de qualité
- ◆ Assurance qualité, contrôle-qualité, management de la qualité
- ◆ Cabinets d'audit, cabinets de conseil en qualité et sécurité sanitaire des aliments
- ◆ Laboratoires
- ◆ Hygiène et sûreté des aliments
- ◆ Développement produit/projets Innovation

Conditions et Modalités d'admission:

La préparation du diplôme est ouverte aux fonctionnaires, salariés et chercheurs d'emploi, titulaires d'un diplôme Bac+3 accrédité par l'Etat ou d'un établissement public et répondant aux critères d'admission précisés dans le descriptif de la formation.

Dossier de candidature:

- ◆ Copie certifiée conforme des relevés de notes et de tous les diplômes obtenus, y compris le baccalauréat
- ◆ Copie de la carte d'identité nationale ou du passeport
- ◆ Une photo d'identité récente et un CV
- ◆ Demande manuscrite
- ◆ Frais de dossier : 900 DH (chèque non endossable libellé au nom de « Faculté des sciences Dhar Lmahrez : Recettes propres »).

Date limite de dépôt de dossier: **30-Septembre 16/10/2019**

Responsable: Pr. Amina BOUSETA

E-mail: amina.bouseta@usmba.ac.ma

GSM: 0665056026

Adresse: Département de Biologie, Faculté des Sciences Dhar Mahraz, B.P. 1796 Fès-Atlas, 30003, Maroc.

Formation proposée:

Semestre 1

- M1:** Biochimie alimentaire
- M2:** Microbiologie alimentaire et procédés fermentaires
- M3:** Sécurité sanitaire des aliments (I) et toxicologie
- M4:** Biostatistique
- M5:** Webdesign

Semestre 2

- M6:** Management par la qualité totale
- M7:** Génie enzymatique
- M8:** Chimie de l'environnement et analyse
- M9:** Qualité nutritionnelle et organoleptique/analyse sensorielle
- M10:** Aliments fonctionnels et biotechnologie végétale appliquée à l'agroalimentaire

Semestre 3

- M11:** Sciences et procédés alimentaires
- M12:** Biotechnologie de l'épuration
- M13:** Hygiène, sécurité sanitaire (II) et audit qualité des aliments
- M14:** Innovation et valorisation alimentaire et non alimentaire des agro-ressources
- M15:** Communication scientifique, professionnelle et gestion de projet

Semestre 4

M16-M20: Stage de fin d'études

- ◆ Une partie des enseignements sera assurée par nos partenaires industriels et étrangers
- ◆ Possibilité de séjour académique au sein des universités belges partenaires des projets pour les meilleurs éléments de la promotion

Durée et coût de la formation:

Durée de la formation : 2 ans

Coût de la formation : 26000 DH/an

Frais de dossier: 900 DH

Pour plus d'information consultez: www.fsdmfes.ac.ma