

**S PÉCIALITÉ - 1 -**

Courriel : [STAF@essaia.dz](mailto:STAF@essaia.dz)

Tel : +213 (0) 23 82 90 94

INGÉNIEUR / MASTER

# SCIENCE ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS FONCTIONNELS

BAC + 05





# Sciences et Technologies des Aliments Fonctionnels

## En bref

Cette formation a pour objectif de former des ingénieurs capables d'accompagner l'industrie agroalimentaire dans le développement et l'optimisation des procédés de transformation et de conservation des aliments et de travailler à l'amélioration des emballages et limiter les risques de migration des matériaux plastiques et autres risques toxicologiques par un choix plus judicieux et plus responsable du mode de conditionnement.

## Débouchés

### *Secteurs d'activités:*

Les débouchés potentiellement offerts par cette formation se situent dans le domaine de l'industrie de transformation, de conservation et de conditionnement des denrées alimentaires.

### *Métiers visés*

- Ingénieur en qualité et sécurité alimentaire
- Responsable R & D dans les industries agroalimentaires
- Responsable de production
- Responsable conditionnement et emballage

## Profil des étudiants

Cette offre de formation s'adresse aux étudiants ayant passé avec succès les deux années du cycle préparatoire, admis au concours intégré de l'établissement et justifiant d'une moyenne minimale d'accès à la spécialité.

Elle s'inscrit dans un parcours intégré de 5 ans (deux années préparatoires + 2 années de tronc commun de spécialité + une année de spécialisation).

## Savoir-faire et compétences

A l'issue de sa formation, le futur diplômé en sciences de la conservation et du conditionnement des denrées alimentaires devra être en mesure d'optimiser les procédés de transformation et de conservation des divers produits alimentaires et de développer les emballages les plus appropriés, garantissant une qualité optimale tant organoleptique que sanitaire. Il devra notamment participer à l'amélioration et la mise en œuvre correcte et adaptée des procédés de conservation au produit alimentaire traité sous tous ses aspects : innocuité, valeur nutritionnelle, propriétés sensorielles, valeur d'usage.



**STAF**



## Semestre 5

	VHS		V.H hebdomadaire			Coeff	Mode d'évaluation		
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres		Continu	Examen	
<b>UE fondamentales</b>									
<b>UEF1 (O/P)</b>									
Formulation et précédés de fabrication des compléments alimentaires	112h30	3h	1h30	3h	137h30	5	10	33,33%	66,67%
<b>UEF2 (O/P)</b>									
Sciences et technologies des aliments fonctionnels	90h	3h		3	110h	4	8	33,33%	66,67%
<b>UE méthodologique</b>									
<b>UEM1(O/P)</b>									
Toxicologie appliquée aux compléments alimentaires	60h	1h30	1h	1h30	65h	3	5	33,33%	66,67%
<b>UEM2(O/P)</b>									
Pharmacologie	45h	3h			55h	2	4	33,33%	66,67%
<b>UE découverte</b>									
<b>UED1 (O/P)</b>									
Nutrition thérapeutique avancée	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
<b>UED2 (O/P)</b>									
Sécurité alimentaire	22h30	1h30			2h30			33,33%	66,67%
<b>UE transversales</b>									
<b>UET (O/P)</b>									
Système documentaire et vie en entreprise	22h30	1h30			2h30 2h30	1	1	33,33%	66,67%
<b>Total Semestre 5</b>	<b>375h</b>				<b>375h</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		

## Semestre 6

	V H	C o	C r
Travail	2	1	2
Stage en électronique	1	3	5
Sé minaires	2	4	5
Total semestr e	3 7	1 7	3 0