

2- Descriptif détaillé du parcours

Université : Université de Gabès	Etablissement : ISBAM	Mastère	Professionnel	Contrôle de la Qualité et de la Sécurité des Aliments
Domaine de formation : Science et Technologie		Mention	Agroalimentaire et Alimentation	

Semestre 1

N°	Unité d'enseignement	Type de l'UE	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle (14 semaines)				Enseignant cours	Enseignant TD ou TP
				Cours	TD	TP	Autre		
1	UE1	Unité Transversale	- Bioinformatique - Anglais	1H30 1H30	0H30				
2	UE2 : Science des Aliments	Unité Obligatoire	- Biomolécules Actives - Additifs et Auxiliaires Technologiques	1H30 1H30		1H00 1H00			
3	UE3 : Technologie Alimentaire I	Unité Obligatoire	- Techno-fonctions Moléculaire des Aliments - Transformation et Emballage des Aliments	1H30 1H30		1H00 0H30			
4	UE4 : Analyse de la Qualité des Aliments	Unité Obligatoire	- Techniques d'Analyses Physico-chimiques et Microbiologiques - Techniques d'Analyses Immunologiques et Moléculaires	1H30 1H30		1H00 0H30			
5	UE5 :	Unité Optionnelle	- Technologie Post-récolte - Opérations Unitaires en Agro-alimentaire	1H30 1H30		0H30 0H30			

Semestre 2

N°	Unité d'enseignement	Type de l'UE	Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentes (14 semaines)				Enseignant cours	Enseignant TD ou TP
				Cours	TD	TP	Autre		
1	UE1	Unité Transversale	- Techniques de Communication - Insertion et Comportement Professionnel	1H30 1H30	0H30 0H30				
2	UE2 : Qualité et Traitement des Eaux	Unité Obligatoire	- Qualité des Eaux de Baignade : Traitement et Prévention - Contamination et Traitement Biologique et Physico-chimique des eaux	1H30 1H30		1H00 1H00			
3	UE3 : Innovation dans les industries agroalimentaires	Unité Obligatoire	- Aliments Fonctionnels et Enrichis - Formulation des Aliments et Processus d'Innovation	1H30 1H30		1H00 1H00			
4	UE4 : Alimentation et santé	Unité Obligatoire	- Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires - Nutrition et Santé	1H30 1H30		1H00			
5	UE5 :	Unité Optionnelle	- Toxicologie Alimentaire - Microbiologie et Hygiène Alimentaire	1H30 1H30		30 min 1H00			

Semestre 3

N°	Unité d'enseignement	Type de l'UE	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle (14 semaines)				Enseignant cours	Enseignant TD ou TP
				Cours	TD	TP	Autre		
1	UE1	Unité Transversale	- Méthodologie de Rédaction - Biostatistique	1H30 1H30	0H30 1H30				
2	UE2 : Normes et Réglementation	Unité Obligatoire	- Certification, Accréditation et Réglementation - Système de Management QSE	1H30 1H30		1H00 1H00			
3	UE3 : Technologie Alimentaire II	Unité Obligatoire	- Technologie des Produits de la Mer et des Produits Carnés - Fermentation Alimentaire	1H30 1H30		1H00 1H00			
4	UE4 : Gestion de la qualité	Unité Obligatoire	- Contrôle de la Qualité et des Risques Alimentaires - Traçabilité en Agro-alimentaire	1H30 1H30		1H00 1H00			
5	UE5 :	Unité Optionnelle	- Échantillonnage et Autocontrôle Microbiologique - Hygiène, Santé et Sécurité au Travail	1H30 1H30		1H00 1H00			

Semestre 4 : stage de projet de fin d'études (30 crédits)