



## Objectifs de la Formation

**Université Sultan Moulay Slimane**  
**Faculté des Sciences et Techniques**  
**Département Sciences de la vie**  
**Béni Mellal**

LICENCE  
SCIENCES ET TECHNIQUES

## Technologie et Qualité des Produits Agroalimentaires (TQPA)

La licence Technologie et Qualité des Produits Agroalimentaires a comme objectifs la formation des professionnels qualifiés et compétents en matières de technologies alimentaires et de qualité. Ils seront capables d'assurer l'évaluation des risques sanitaires et la gestion de la qualité tout au long de la chaîne de production.

Ces lauréats auront le bagage scientifique et technique ainsi que les outils requis pour répondre aux besoins des sociétés agroalimentaires et des laboratoires d'analyses actifs dans ce domaine.

### Conditions d'accès

\*Les étudiants ayant validé les quatre semestres (S1, S2, S3 et S4) et qui sont titulaires de DEUST, DEUP, DEUG, DUT, BTS ou tout autre diplôme reconnu équivalent dans la spécialité requise.

\*Les étudiants des classes préparatoires dans la spécialité requises, admissibles au Concours National Commun d'Admission dans les établissements de formation d'ingénieurs et établissements assimilés (ayant validé les épreuves écrites).

**Pré-requis pédagogiques :** Biologie cellulaire, Biologie animale et Végétale, Biochimie, Microbiologie, chimie, physique.

**Procédure de sélection :** Etude de dossier plus un éventuel entretien.

### Compétences à Acquérir

Cette Licence permettra aux lauréats d'avoir les outils nécessaires à l'acquisition d'une formation multidisciplinaire et compétitive en domaine de l'agroalimentaire. En termes de compétences, les diplômés maîtriseront les disciplines suivantes :

#### Contacts

**Responsable de la formation**

**Pr. S.SALMAOUI**

E-mail :

1. La composition chimique des denrées alimentaires, leurs transformations technologiques et leur conservation;

2. Les différents aspects de la qualité : Normes et législations, systèmes d'assurance qualité, management de la qualité, outils de la qualité ; contrôle de la qualité.

3. Les bonnes pratiques d'hygiène ;

4. Biotechnologies, Microbiologie et Biochimie appliquées aux sciences agroalimentaires : utilisation des micro-organismes en industries alimentaires, production de biomolécules à intérêt nutritionnel et technologique. Utilisations biotechnologiques d'enzymes en industries agroalimentaires : production de sirops de glucose, production de lait dé lactosé, de détergents...etc.

5. Génie des procédés et l'ensemble des techniques d'analyses physicochimiques, immunologique et microbiologiques.

Les lauréats seront donc compétents pour :

\*Gérer les lignes de productions dans les industries agroalimentaires ;

\*Analyser les matières premières et les produits finis au laboratoire;

\*Contrôler la qualité aux différentes étapes de fabrication ;

\*Installer des systèmes d'assurance qualité.

## **Organisation des études**

### **Semestre1 :**

Langues et Communication  
Optique et Radioactivité  
Structure de la matière  
Algèbre  
Biologie cellulaire  
Cosmologie et Géodynamique interne

### **Semestre2 :**

Langues et Communication 2  
Thermodynamique / Mécanique des fluides  
Réactivité chimique  
Analyse  
Biologie animale  
Géodynamique externe

### **Semestre3 :**

Langues et Communication 3  
Electricité  
Bases de Données  
Probabilités et Statistiques  
Biologie végétale  
Stratigraphie, paléontologie-environnement

### **Semestre 4 :**

Biochimie structurale  
Chimie Organique 1  
Chimie Minérale 1  
Microbiologie  
Tectonique  
Biochimie Métabolique

### **Semestre5 :**

Techniques d'Analyses  
Génétique  
Génie des procédés  
Biochimie Alimentaire  
Physiologie Microbienne  
Microbiologie et toxicologie alimentaires

### **Semestre 6 :**

Qualité, Sécurité des aliments et Hygiène  
Technologies des Industries Agro-alimentaires  
Génie Fermentaire/Génie Enzymatique  
PFE

## **Information**

☎ : 0523485112/22/82

[www.fstbm.ac.ma](http://www.fstbm.ac.ma)

Adresse : BP 523 FST Béni-Mellal