

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

EN PARTENARIAT AVEC L'UNIVERSITÉ DE GAND (BELGIQUE) DANS LE CADRE DES PROGRAMMES SI & CUI, VLIR-UOS

Année universitaire 2021-2022

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
- ◆ Achats, logistique
- ◆ Recherche & Développement, ...

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
- ◆ Une photo d'identité récente et un CV
- ◆ Demande manuscrite
- ◆ Frais de dossier : 1000 DH (chèque non endossable libellé au nom de « Faculté des sciences Dhar Lmahrez : Recettes propres »).

Le dossier de candidature doit être envoyé par e-mail à l'adresse duaqa2sa@gmail.com (toutes les pièces doivent être scannées en un seul PDF).

Date limite de dépôt de dossier: 30 octobre 2021

E-mail: duaqa2sa@gmail.com
GSM: 0661110814 / 0660417092

Adresse: Département de Biologie, Faculté des Sciences Dhar Mahraz, BP. 1976 Atlas, Fès

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

Durée et coût de la formation:

Durée de la formation : 2 ans
 Coût de la formation : 30000 DH/an
 Frais de dossier: 1000 DH

Pour plus d'information consultez:
www.fsdm.usmba.ac.ma