SEMESTRE 1

- NUTRIGÉNOMIQUE ET MICROBIOME INTESTINAL (*)
- TOXICOLOGIE ALIMENTAIRE
- TECHNIOUES D'ANALYSE DES ALIMENTS
- RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT DES BIOMOLÉCULES D'INTÉRÊT
- BIOSTATISTIQUE ET ANALYSES DES DONNÉES
- INTELLIGENCE ARTIFICIELLE
- ANGLAIS
- * Module enseigné en anglais

SEMESTRE 2

- MICROBIOLOGIE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS (*)
- QUALITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
- BIOLOGIE MOLÉCULAIRE ET APPROCHES GÉNOMIQUES
- MANAGEMENT DE LA QUALITÉ EN AGROALIMENTAIRE
- DESIGN THINKING ET CULTURE ENTREPRENEURIALE EN BIOTECHNOLOGIE ALIMENTAIRE
- MÉTHODOLOGIE DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
- CULTURE ENTREPRENEURIALE ET TIC
 - * Module enseigné en anglais

SEMESTRE 3

- TRAITEMENTS TECHNOLOGIQUES DES DENRÉES ALIMENTAIRES (*)
- BIOSÉCURITÉ ET BIOSÛRETÉ DANS LES LABORATOIRES
- CONCEPTION ET FORMULATION DES ALIMENTS
- MÉTROLOGIE EN AGROALIMENTAIRE
- ENVIRONNEMENT DE L'ENTREPRISE: GESTION DE PROJETS, MARKETING ET DROIT EN BIOTECHNOLOGIE ALIMENTAIRE
- NUTRITION HUMAINE
- INTELLIGENCE ARTIFICIELLE EN BIOTECHNOLOGIE ALIMENTAIRE
 - * Module enseigné en anglais

SEMESTRE 4

• PROJET DE FIN D'ÉTUDES

FACEBOOK@usmba.fsdm

SITE WEB https://www.fsdm.usmba.ac.ma







CONTACTEZ NOUS 0 535 64 23 98

ADRESSE POSTALE
B.P. 1796 Fès-Atlas,30003 MAROC



L'objectif de de Master est de former des jeunes diplômés capables d'analyser les risques sanitaires, de comprendre le lien entre l'alimentation et la santé et d'approfondir leurs compétences scientifiques et techniques dans le domaine de la sécurité et la toxicologie liées à l'alimentation, ainsi que ceux du management de la qualité et de la création de l'entreprise.



QUI PEUT CANDIDATER?

Diplômes requis:

- · Licence des études fondamentales en biologie
- · Licence (parcours d'excellence en biologie)
- Tout diplôme équivalent



DÉBOUCHÉS

Cette filière donnera aux lauréats la possibilité d'occuper plusieurs postes et plusieurs responsabilités, à savoir : responsables qualité, responsables de contrôle qualité, responsables métrologie, responsables de production, responsables techniques, responsables de formations, administratifs, chefs de projet, etc. et ceci dans différents domaines :

- Industrie agroalimentaire
- Grandes surfaces
- Restauration collective
- Laboratoires d'analyses des denrées alimentaires, etc.





FACEBOOK
@usmba.fsdm

SITE WEB https://www.fsdm.usmba.ac.ma