



DIPLÔME D'UNIVERSITÉ DE NIVEAU BAC+5 SPÉCIALISÉ EN:

## AGROALIMENTAIRE : QUALITÉ, ENVIRONNEMENT ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

### Objectif de la formation:

Le DUAQE2SA est une formation continue sous forme des cours de soir et pendant le week-end, elle est de haut niveau dans le domaine de l'agroalimentaire et sanctionnée par le Diplôme d'Université de niveau baccalauréat plus cinq années d'étude ( formation continue Bac+5)

Le DU en agroalimentaire-qualité, environnement et sécurité sanitaire des aliments ambitionne de former des cadres de haut niveau polyvalents, dynamiques et capables de s'intégrer rapidement dans différentes institutions, notamment des entreprises agricoles et agro-alimentaires. 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 de la qualité dans l'entreprise. Ils peuvent également animer des projets R&D



### Débouchés de la formation:

Les enseignements de DU Bac+5 ont pour objectif de former des cadres capables d'occuper des fonctions de responsabilités dans le domaine agroalimentaire et environnement et différents services peuvent être visés :

- ◆ Production / distribution / fabrication de produits de qualité
- ◆ Assurance qualité, contrôle-qualité, management de la qualité
- ◆ Cabinets d'audit, cabinets Conseils en qualité et sécurité alimentaires
- ◆ Laboratoire
- ◆ Hygiène et sécurité des aliments

### Condition et Modalités d'admission:

La préparation du diplôme est ouverte aux fonctionnaires et salariés, titulaires d'un diplôme Bac+3 accrédité par l'état ou un établissement public et satisfaisant aux critères d'admission précisés dans le descriptif de la formation.

### Dossier de candidature:

- ◆ Une copie certifiée conforme de tous les diplômes obtenus, y compris le baccalauréat
- ◆ Une photo d'identité récente
- ◆ CV
- ◆ Demande manuscrite
- ◆ Attestation du travail

**Date limite de dépôt de dossier: 14 octobre 2017**

Pour plus d'information consultez: [www.fsdm.usmba.ac.ma](http://www.fsdm.usmba.ac.ma)

### Formations proposées:

#### 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 agroressources
- M15:** Communication scientifique, professionnelle et gestion de projet

**Responsable:** Pr. Amina BOUSETA

**E-mail:** [amina.bouseta@usmba.ac.ma](mailto:amina.bouseta@usmba.ac.ma)

**GSM:** 0665056026

**Adresse:** Département de Biologie, Faculté des Sciences