



République Algérienne Démocratique Et Populaire
 Ministère De L'enseignement Supérieur Et De La Recherche Scientifique
 Université Hassiba Benbouali Chlef
 Faculté Des Sciences De La Nature Et De La Vie
 Département : sciences alimentaires et nutrition humaine

Offre de formation licence TACQ

Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité

L'objectif de cette formation est de former des cadres spécialisés capables de piloter l'intégralité de la chaîne de transformation alimentaire, de la matière première au produit fini. Elle vise à l'acquisition d'une expertise technique combinant la **maîtrise des procédés industriels** (fermentation, conservation) et la rigueur du **contrôle de qualité** via des analyses physico-chimiques et microbiologiques. En s'appuyant sur des protocoles de **sécurité sanitaire** stricts (HACCP, ISO), ce cursus prépare également à **l'innovation alimentaire**, permettant de concevoir des produits durables et nutritionnellement optimisés pour répondre à des besoins spécifiques.

Passerelle vers les autres spécialités :

Cette licence débouche sur un spectre très important de formations:

- Master en biologie de la nutrition (université de Chlef)
- Master en Nutrition et pathologie (université de Chlef)
- ainsi que des masters : Gestion de la qualité des aliments; Sciences Alimentaires; Nutrition et Sécurité Alimentaire

Débouchés Professionnels

Avec cette licence, les opportunités sont variées:

- Responsable de production, technicien qualité, contrôleur de conformité en industrie agroalimentaires
- Analyste en microbiologie ou en chimie alimentaire
- Inspecteur de la qualité et de la répression des fraudes

Programme des enseignements de la 3eme année licence

SEMESTRE 5:

- Microbiologie alimentaire (UF)*
- Chimie alimentaire (UF) *
- Technologie des IAA (1)(UF)*
- Hygiène et sécurité des aliments (UF)
- Statistiques appliquées (UM)
- Qualité ,hygiène et HACCP(UM)*
- Nutrition humaine (UD)
- Découverte des logiciels libre et open source (UD)
- Anglais scientifique (UT)

SEMESTRE 6:

- Toxicologie alimentaire (UF)*
- Techniques d'analyse (UF)
- Technologie des IAA (2) (UF)*
- Génie des procédés alimentaires (UM)*
- Conditionnement, Emballage et étiquetage (UM)*
- Additifs, contaminant alimentaires (UD)
- Initiation à la programmation informatique (UD)
- Mini projet (UT)
- Entreprenariat (UT)