



## Master Biotechnologies Appliquées à l'Agroalimentaire et aux Produits de Terroir

### Objectif de la formation

Le but de cette formation est de former des professionnels qui ont une compréhension globale et synthétique des aspects technologiques et réglementaires liés aux produits alimentaires dits "de terroir" en maîtrisant les composantes produits, les procédés de fabrication et de transformation, l'emballage, la gestion des risques, les démarches qualité, etc.

### Compétences à acquérir

- Transformation des produits alimentaires d'origine animale et végétale;
- Analyse de l'hygiène et de la qualité nutritionnelle des produits alimentaires ;
- Suivi des cahiers des charges relatifs aux labelles et signes distinctifs (AOP, IGP, BIO, ...);
- Gérer un projet de certification au sein d'une entreprise agroalimentaire (ISO, BRC, IFS, ...);
- Pilotage d'un projet de valorisation des produits de terroir;

### Débouchés

- Domaines de développement en relation avec la valorisation des ressources naturelles ;
- Instituts publics de recherche agronomique ;
- Secteurs de production et de valorisation des produits alimentaires ;
- Unités des produits alimentaires de terroir;
- Secteurs de conservation et transformation des fruits et légumes ;
- Centres nationaux et/ou internationaux de recherche agronomique ;
- Commercialisation des produits alimentaires;
- Production et valorisation des produits de terroir;
- Multiplication en masse des plantes;
- Exploitations d'agriculture biologique;
- Études doctorales;
- etc.

### Conditions d'accès

- La formation est ouverte aux titulaires d'une Licence en sciences et techniques + concours

## Master Biotechnologies Appliquées à l'Agroalimentaire et aux Produits de Terroir

### Contenu de la formation

#### Semestre 1

- Biochimie alimentaire
- Production animale
- Production végétale
- Exploitation et valorisation des ressources marines
- Microbiologie alimentaire & industrielle
- Anglais
- Culture numérique

#### Semestre 2

- Management environnementale et sécurité industrielle
- Culture in vitro et micropagation des plantes
- Analysis and quality control techniques of foods
- Hygiène et sécurité sanitaire des aliments et toxicologie
- Biotechnologies appliquées à l'agroalimentaire
- Culture entrepreneuriale et TEC
- Méthodologie de recherche scientifique

#### Semestre 3

- Phytochimie et valorisation alimentaire des substances naturelles
- Innovation, production et valorisation des produits alimentaires de terroir
- Normalisation, certification et labelisation des produits de terroir
- Techniques d'échantillonnages et outils statistiques
- Exploitation et valorisation des ressources marines
- Technologie de la transformation des prod. aliment.
- Technologies de conditionnement et emballage poste récolte

#### Semestre 4

#### Stage