

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 labels 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 micropropagation 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 labellisation 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