

2- Descriptif détaillé du Mastère en Sécurité Sanitaire des Aliments

Université de Carthage	Etablissement : Faculté des Sciences de Bizerte			Spécialité : Sécurité Sanitaire des Aliments
		Mastère	Professionnel	
Domaine de formation : Sciences et Technologies		Mention	Agro-alimentaire	

Semestre 1 (M1-S1) - Volume Horaire Total (Cours+TD+TP) = 350 H

N°	Unité d'enseignement	Type de l'UE (Fondamentale /Transversale/ Optionnelle)	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures par semaine				Nombre des Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Autre	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	Langues et Initiation à la Sécurité Alimentaire (LSA)	UE 1	- Anglais Professionnel - Sécurité Alimentaire des Populations : Enjeux et Défis	1H30	2H 0H30			3 3	6	1 1	2	x x	
2	Analyses Alimentaires (ANA)	UE 2	- Analyses Moléculaires, Cellulaires et Microbiennes - Caractérisation sensorielle et physico-chimique des aliments - Analyses biochimiques cliniques	1H 1H 1H		1H 0H30 1H		2 2 2	6	1 1 1	3		x x x
3	Toxicologie Alimentaire Appliquée (TAA)	UE 3	- Investigation en Toxicologie Alimentaire - Immunotoxicologie et Allergies Alimentaires - Phyco- et Mycotoxicologie Alimentaires	1H 1H 1H		1H 0H45 0H45		2 2 2	6	1 1 1	3		x x x
4	Eau, Virologie et Parasitologie (EVP)	UE4	- Eau et Santé - Salubrité des produits de la mer - Virologie et Parasitologie Alimentaires	1H 1H 1H		0H45 0H45 1H		2 2 2	6	1 1 1	3		x x x
5	OPTIONS*	UE 5	OPT 1* - Valorisation et Risques des produits Végétaux - Biologie et Techniques des Semences OU OPT 2* - Gestion des sous-produits et des déchets d'industrie Agroalimentaire - Sous-Produits Animaux : Valorisation, Qualité et Sécurité	1H30 1H30 OU 1H30 1H30		1H** 1H** OU 1H** 1H**		3 3 OU 3 3	6 OU 6	1 1 OU 1 1	2 OU 2	OU	x x OU x x
Total par semestre S1				189 H	49H	112 H			30	13	13		

N.B.: * Chaque étudiant choisit une option (comprenant deux matières) parmi les deux ECUE optionnelles proposées (OPT 1 ou OPT 2)

** L'horaire peut être réparti entre TD et / ou TP selon les programmes (voir fiches descriptives des ECUE optionnelles).

Université de Carthage	Etablissement : Faculté des Sciences de Bizerte			Spécialité : Sécurité Sanitaire des Aliments
		Mastère	Professionnel	
Domaine de formation : Sciences et Technologies		Mention	Agro-alimentaire	

Semestre 2 (M1-S2) - Volume Horaire Total (Cours+TD+TP) = 343 H

N°	Unité d'enseignement	Type de l'UE (Fondamentale /Transversale/ Optionnelle)	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures par semaine				Nombre des Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Autre	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	Biostatistique et Bioinformatique (BSI)	UE 1	- Biostatistique, Biométrie et Analyse des Données	1H30	0H30			3	6	1	2	x	
			- Bioinformatique Appliquée au Secteur Agro-alimentaire	1H30	0H30			3		1		x	
2	Nutrition et Santé (NUS)	UE 2	- Nutrition, Dysfonctionnement Métabolique et Pathologies	1H30				2	6	1	3		x
			- Besoins alimentaires et Nutrition Préventive	1H30	0H30			2		1			x
			- Aliments fonctionnels et biologiques	1H30	0H30			2		1			x
3	Risques Alimentaires (RAL)	UE 3	- Analyse et Evaluation des Risques Alimentaires	1H30	0H30			2	6	1	3		x
			- Irradiation des Aliments : Impact sur la qualité	1H	0H30			2		1			x
			- OGM et Risques	1H30	0H30			2		1			x
4	Démarche Qualité en IAA (DQI)	UE4	- Bonnes Pratiques de fabrication et d'Hygiène	1H30	0H30			2	6	1	3		x
			- Management Qualité en Agroalimentaire	1H30	0H30			2		1			x
			- Audit et conduite de changement	1H	0H30			2		1			x
5	OPTIONS*	UE 5	OPT 1*						6		2		
			- Nanotoxicologie : Nanoparticules et Sécurité Alimentaire	1H30		1H**		3		1		x	
			- Biosécurité Alimentaire et Agricole	1H30		1H**		3		1		x	
			OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU
OPT 2*								6		2			
- Chrononutrition	1H30		1H**		3		1		x				
- Alimentation Animale et Sécurité	1H30		1H**		3		1		x				
Total par semestre S2				231 H	84 H	28H		30	13	13			

N.B.: * Chaque étudiant choisit une option (comprenant deux matières) parmi les deux ECUE optionnelles proposées (OPT 1 ou OPT 2)

** L'horaire peut être réparti entre TD et / ou TP selon les programmes (voir fiches descriptives des ECUE optionnelles).

Université de Carthage	Etablissement : Faculté des Sciences de Bizerte			Spécialité : Sécurité Sanitaire des Aliments
		Mastère	Professionnel	
Domaine de formation : Sciences et Technologies		Mention	Agro-alimentaire	

Semestre 3 (M2-S3) - Volume Horaire Total (Cours+TD+TP) = 350 H

N°	Unité d'enseignement	Type de l'UE (Fondamentale/T ransversale/Opt ionnelle)	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre des Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Autre	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	Gestion, Responsabilité Sociétale et Visite d'Entreprises (GRV)	UE 1	- Culture et Gestion d'Entreprises - Responsabilité Sociétale des Entreprises - Visite d'Entreprises et Initiation au stage	1H30 1H30		1H30		2 2 2	6	1 1 0,5	2,5	x x x	
2	Communication, Rédaction Scientifique et Bibliographie (CRB)	UE 2	- Techniques de Communication - Rédaction Scientifique - Synthèse Bibliographique Tutorée*	1H 1H	0H30 0H30 1H30*			2 2 2	6	1 1 0,5	2,5	x x x	
3	Veille Sanitaire et Enquêtes Alimentaires (VSE)	UE 3	- Education et Veille Sanitaire - Enquêtes Alimentaires et Epidémiologiques - Consommateur et Comportement Alimentaire : Enquêtes et Essais Comparatifs	1H 1H 1H	0H45 0H45			2 2 2	6	1 1 1	3		x x x
4	Politiques Alimentaires, Réglementation et Brevets (PRB)	UE4	- Droit agroalimentaire et Réglementation - Politiques alimentaires et Stratégies : Enjeux économiques et juridiques - Brevets et Marques en Agro-alimentaire	1H 1H30 1H	1H			2 2 2	6	1 1 1	3		x x x
5	OPTIONS**	UE 5	OPT 1** - Chaîne de Production et Optimisation - Additifs, Emballage et Etiquetage OU OPT 2** - Lean Management en Agro-alimentaire - Hygiène, Sécurité et Qualité de l'Environnement	1H30 1H30 OU 1H30 1H30		1H*** 1H*** OU 1H*** 1H***		3 3 OU 3 3	6 OU 6	1 1	2 OU 2	x x OU x x	
Total par semestre S3				203 H	98 H	49 H			30	13	13		

N.B.: * Un mémoire bibliographique sera préparé et exposé à la fin du semestre (S3). Le travail est réalisé individuellement (01 étudiant), par binôme (02) ou trinômes (03) sous la direction d'un enseignant-tuteur qui assurera, dans tous les cas, une charge horaire hebdomadaire équivalente à 1 H 30 de travaux dirigés (TD) par groupe de six (06) étudiants (maximum).

** Chaque étudiant choisit une option (comprenant deux matières) parmi les deux ECUE optionnelles proposées (OPT 1 ou OPT 2)

*** L'horaire peut être réparti entre TD et / ou TP selon les programmes (voir fiches descriptives des ECUE optionnelles).

Université de Carthage	Etablissement : Faculté des Sciences de Bizerte			Spécialité : Sécurité Sanitaire des Aliments
		Mastère	Professionnel	
Domaine de formation : Sciences et Technologies		Mention	Agro-alimentaire	

Semestre 4 (M2-S4) - Volume Horaire Total (TD) = 28 H

N°	Unité d'enseignement	Type de l'UE (Fondamentale/Transversale/Optionnelle)	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle (14 semaines)				Nombre des Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Autre	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	Stage Professionnel de Fin d'Etudes	UE 1	Stage de Fin d'Etudes		2H**				30			x**	
			Total par semestre S4		28 H				30				

N.B.: * Chaque enseignant encadrant est redevable d'une charge horaire hebdomadaire de 2H travaux dirigés (TD) par sujet d'encadrement et autorisé à assurer au maximum Quatre (04) sujets, soit au maximum huit (08) TD de volume d'horaire hebdomadaire concernant le mastère SSA.

**Une mémoire sera déposée à la commission du mastère SSA pour autorisation de soutenance devant un jury (voir fiches descriptives des ECUE). Une note d'évaluation du manuscrit rédigé par l'étudiant et une note d'évaluation de la communication orale contribueront à l'évaluation totale du travail et la validation de stage en vue d'obtention du diplôme de mastère SSA.