



Master SCIENCES ET TECHNOLOGIE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE L'ENVIRONNEMENT

>>> *Qualité des Productions et des Procédés Agroalimentaires*



Niveau d'études visé : Bac + 5



ECTS : 120 crédits



Durée : 2 ans



Formation initiale



Formation en alternance



Personnes en reprise d'études financées et demandeurs d'emploi



Accessible en VAE



Présentation et objectifs

Le parcours « Qualité des Productions et des Procédés Agroalimentaires » forme des professionnels capables de mener des projets de recherche ou du développement dans les domaines de la qualité des productions agroalimentaires. Leur activité s'exerce dans les secteurs de l'agroalimentaire et de l'agriculture.

Les objectifs principaux sont :

- D'acquérir une connaissance des matières premières et des procédés de transformations (aliments et boissons)
- De rédiger des dossiers de demande de certification (normes ISO, IFS Food, ...) à partir des attendus des référentiels et normes spécifiques du secteur agroalimentaire
- De savoir mettre en œuvre les procédures et les procédés de fabrication et de contrôle de la qualité des aliments
- D'évaluer les risques sanitaires des matières premières aux produits finis
- De réaliser une analyse des risques sur une chaîne de production
- De suivre la conformité des produits des matières premières jusqu'à la commercialisation (traçabilité, étiquetage)
- De mettre en œuvre une démarche de reconnaissance d'un produit par un signe officiel d'origine et de qualité (SIQO)
- De savoir mettre en œuvre une certification HVE (Haute Valeur Environnementale).



Conditions d'accès

Titulaires d'une licence biochimie et biologie moléculaire, biologie, chimie ou d'un diplôme équivalent.

Limité à 24 places, il est soumis à une procédure d'admission très sélective.



Contacts

Directeur des études



Giannettini Jean

04 95 45 06 74 | gianettini_j@univ-corse.fr

Secrétariat pédagogique



Taddei Antonia

04 95 45 00 51 | taddei_a@univ-corse.fr



Enseignements dispensés

Master 1 - 487,5 Heures (FI/FA) :

• Microbiologie industrielle • Chromatographie • SAE • Anglais scientifique et technique • Outils numériques • Qualité dans le secteur agroalimentaire • Qualité des matières premières d'origine animale • Valorisation des savoir-faire agroalimentaires • Définition et planification d'un projet • Valorisation des Filières de production et de transformation • Biotechnologie • SAE • Corse • ACSEE • Management de la qualité en entreprise • Evaluation sensorielle • Accompagnement du projet en entreprise • Bière et vin.

Master 2 :

• Valorisation des productions végétales • Systèmes et produits d'élevage • Agro écologie • Langue et informatique • Traitement des données expérimentales • Qualité et sécurité sanitaire des aliments • Insertion professionnelle • Initiation à la recherche • Management et ressources humaines • Projet / Alternance • Outils de contrôle de la qualité des aliments • Valorisation des productions agroalimentaires • Diagnostic agraire • Accompagnement au stage / à l'alternance • Stage / Alternance.

« En vue du passage de la formation en Approche par Compétences, la maquette sera disponible qu'à partir de juin 2025 ».



Compétences visées

- Développer et intégrer des savoirs hautement spécialisés pour répondre à une problématique de recherche et développement en biochimie alimentaire ;
- Utiliser les outils numériques spécifiques et communiquer de manière spécialisée pour le transfert de connaissances ;
- Piloter la démarche qualité et valider la conformité réglementaire d'un aliment ;
- Elaborer un aliment en vue d'optimiser sa qualité et sa conservation en intégrant les enjeux du développement durable ;
- Elaborer une démarche de labellisation ou de certification pour valoriser un produit.



Attendus nationaux ou spécifiques

Savoir mobiliser les concepts fondamentaux et les technologies de biologie moléculaire, de biochimie, de biologie cellulaire, de génétique, de microbiologie, de physiologie et de chimie.
Savoir mobiliser des compétences d'expression écrite et orale.
Disposer d'aptitudes à la compréhension et à l'analyse d'un document scientifique.



International

Les étudiants dans cette formation sont éligibles aux dispositifs internationaux.

Vous avez la possibilité d'effectuer une partie de votre cursus à l'international (séjours d'études et/ou de stage). Vous pouvez bénéficier d'aides financières à la mobilité internationale. Pour en savoir plus, contactez le Service des Relations Internationales : bureau-mobilite@univ-corse.fr

Plus d'informations sur :

- La préinscription
- L'inscription
- La vie étudiante : engagement étudiant, activités culturelles et sportives...

>>> studia.universita.corsica



Version détaillée de la fiche



Stages

Pour les étudiants non-alternants, un stage de 5 à 6 mois (20 semaines minimum) a lieu au semestre 4. Il s'effectue dans une entreprise agroalimentaire, ou un laboratoire de recherche ou dans le secteur agricole. Les alternants seront en entreprise au cours de cette même période.

Vous pouvez bénéficier d'aides financières à la mobilité pour les stages en Corse et sur le continent. Pour en savoir plus, contactez le service aux étudiants : stages@univ-corse.fr



Insertion professionnelle

Secteurs visés :

Recherche scientifique, Agroalimentaire, Agriculture.

Métiers visés :

- Qualiticien en agroalimentaire
- Ingénieur de recherche scientifique
- Responsable management de la qualité en industrie
- Auditeur qualité en agroalimentaire et dans les secteurs agricoles
- Chargé d'études en développement agricole

Consultez les chiffres clés sur <https://enquetes.universita.corsica>



Poursuites d'études

Poursuite en doctorat.

Pour en savoir plus, contactez le directeur des études.



www.universita.corsica

FACULTÉ DES SCIENCES ET TECHNIQUES
UNIVERSITÀ DI CORSICA PASQUALE PAOLI
04 95 45 00 51 – scolarite.fst@univ-corse.fr
<https://fst.universita.corsica>
<https://studia.universita.corsica>