



جامعة السلطان مولاي سليمان
 +ⵙⵓⵎⵎⵓⵏⵉⵙⵓⵏ ⵓⵏⵉⵎⵓⵏⵉⵙⵓⵏ ⵓⵏⵉⵎⵓⵏⵉⵙⵓⵏ
 Université Sultan Moulay Slimane

Diplôme Universitaire de Technologie
Industrie Agroalimentaire

Objectif

Débouchés de la formation



La formation a pour but principal de former des techniciens supérieurs, des assistants ingénieur ou conseillé au sein :

- ➔ Entreprises opérant dans le domaine de la transformation des produits agroalimentaires
- ➔ Laboratoires publics
- ➔ Services de la répression des fraudes
- ➔ Coopératives agricoles
- ➔ Bureaux d'étude
- ➔ Sociétés de services (import/export, distribution...)

La filière Industrie Agroalimentaire (IA) proposée par l'Ecole Supérieure de Technologie de Fkih Ben Saleh, permet de former des techniciens supérieurs possédant une solide compétence technique dans :

- ➔ Les processus technologiques de transformation des produits agroalimentaires
- ➔ L'analyse et le contrôle (utilisation d'un panel de techniques de laboratoire pour évaluer la qualité des produits agroalimentaires)
- ➔ L'identification des dangers associés à la production, la transformation et la distribution de produits alimentaires

Les lauréats du DUT en Industrie Agroalimentaire peuvent aussi poursuivre leurs études en Licence Professionnelle ou intégrer les Ecoles d'Ingénieurs et les Facultés des Sciences Nationales et Etrangères.



Hay Tighnari, Route nationale N11
 de Casablanca Province de Fkih Ben Salah

<http://estfbs.usms.ac.ma/>
 06.64.29.59.98/06.64.32.85.65

المدرسة العليا للتكنولوجيا - الفقيه بن صالح
 +ⵙⵓⵎⵎⵓⵏⵉⵙⵓⵏ ⵓⵏⵉⵎⵓⵏⵉⵙⵓⵏ ⵓⵏⵉⵎⵓⵏⵉⵙⵓⵏ
 Ecole Supérieure de Technologie - Fkih Ben Salah





Conditions d'accès et pré requis

Accès en semestre 1 :

- ➔ Etre titulaire du Baccalauréat Scientifique ou un diplôme reconnu équivalent ;
- ➔ Réussir la sélection basée sur les résultats obtenus au baccalauréat.

Accès en semestre 3 :

- ➔ Satisfaire les pré-requis des modules du troisième semestre de la filière ;
- ➔ Étude de dossier.



Cursus de formation

Semestre 1				
Module	Intitulé du module	Matières	VH	Total
M1	Langues et Techniques de Communication	◆ Français et Anglais	32	100h
		◆ T.E.C	34	
		◆ Terminologie d'entreprise	34	
M2	Chimie Générale / Chimie organique	◆ Chimie générale ◆ Chimie organique		100h
M3	Mathématiques / Informatiques/ Statistiques	◆ Mathématique	36	96h
		◆ Informatique	32	
		◆ Statistique	28	
M4	Biologie Générale	◆ Types cellulaires et aspects biochimiques	52	100h
		◆ Matériel nucléaire et biologie moléculaire	26	
		◆ Cytoarchitecture de la cellule	22	
Semestre 2				
M5	Physique industrielle	◆ Mécanique des fluides	50	90h
		◆ Thermodynamique	40	
M6	Biochimie Structurale / Biochimie Métabolique	◆ Biochimie Structurale	46	92h
		◆ Biochimie Métabolique	46	
M7	Microbiologie générale	◆ Microbiologie générale	46	96h
			46	
M8	Biochimie alimentaire	◆ Biochimie des produits alimentaires	40	92h
		◆ Eléments de détérioration des aliments	52	
Semestre 3				
M9	Intoxications alimentaires	◆ Intoxications alimentaires	84	84h
M10	Techniques d'analyses	◆ Technique d'analyse biochimique	50	100h
		◆ Technique d'analyse biologique	50	
M11	Opérations unitaires	◆ Opérations unitaires	40	80h
		◆ Traitements frigorifiques et thermique	40	
M12	Technologie de transformation alimentaire	◆ Technologie d'obtention des aliments	46	92h
		◆ Industries de conservation	46	
Semestre 4				
M13	Gestion des Entreprises / Marketing	◆ Gestion des entreprises	36	82h
		◆ Initiation à la commercialisation, marketing	46	
M14	Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement	◆ Qualité et Hygiènes	46	92h
		◆ Sécurité et environnement	46	
M15	Stages	◆ Stage d'Initiation		4 s
		◆ Stage technique		4 s
M16	Projet de fin d'études			8 s