

DEBOUCHES DE LA FORMATION

Cette formation offrira à ses étudiants de nombreuses débouchés dans l'enseignement ainsi que dans les secteurs d'activités se rapportant à la biologie, la santé animale, l'environnement, l'industrie agroalimentaire et les biotechnologies.

Débouchés professionnels

Entreprises visées :

- Agroalimentaire
- Agro-industrie
- Bio-industrie
- Cosmétique et pharmaceutique

Métiers visés :

- Enseignant dans les domaines des sciences de la vie.
- Ingénieurs en biotechnologies et technico-commerciaux dans le secteur agro-alimentaire,
- Chef de projet ou technicien supérieur dans les laboratoires d'analyses et de recherches vétérinaires, l'industrie pharmaceutique, l'industrie agroalimentaire.
- Assistant responsable production et qualité-hygiène-sécurité –environnement

Poursuite des études supérieures :

- Masters (Recherche ou spécialisés) proposés dans les divers domaines des sciences de la vie et de l'environnement
- Ecoles d'Ingénieurs de Biotechnologies et agronomie



BIOTECHNOLOGIES AGROALIMENTAIRES

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les objectifs prioritaires de cette formation :

1. Donner de larges connaissances pratiques et techniques dans les champs de biologie appliquées et agroalimentaire.
2. Développer chez les étudiants des compétences pédagogiques et professionnelles en tenant compte des contraintes imposées dans le secteur agroalimentaire marocain et en leur imposant des contacts fréquents avec le monde du travail.

- Impliquer dans la mise en place des projets industriels ou de recherche en relation avec les nouvelles techniques biotechnologiques dans le domaine agroalimentaire ;

- Identifier et maîtriser des risques liés aux dangers d'origine biologiques et d'y associer les mesures préventives ;

- Faire les bons choix sur techniques permettant, en contexte industriel, de quantifier ces dangers et/ou de les mettre en évidence ;

- Évaluer la qualité marchande des aliments au cours d'un processus de conservation ou transformation ;

- Acquérir les compétences fondamentales et appliquées permettront aux lauréats de la filière d'accéder à :

• Des Masters (recherche ou spécialisés) proposés dans divers domaines des sciences de la vie.

• Des écoles d'Ingénieurs de Biotechnologies agroalimentaires

• Des emplois de techniciens qualifiés dans les entreprises publiques ou privées impliquées dans le secteur agroalimentaire.

Des emplois de chef de projet ou production dans l'industrie agroalimentaire

CONNAISSANCES À ACQUÉRIR

Acquérir des connaissances fondamentales et techniques dans le domaine de biotechnologie et celui de l'agroalimentaire à savoir :

• Microbiologie et toxicologie alimentaire

• Sciences des aliments et biochimie alimentaire

• Génétiques et Biologie moléculaire

• Techniques de transformation et conservation des aliments d'origine animale et végétale

• Biologie et physiologie animale et végétale

• Techniques d'analyses et contrôle qualité des aliments

• Biotechnologies appliquées au secteur agroalimentaire

• Économie et gestion des entreprises agroalimentaires

COMPETENCES A ACQUERIR

La filière permet l'acquisition de compétences fondamentales et méthodologiques solides dans le domaine agroalimentaire nécessaires, notamment à :

- Maîtriser toutes les techniques de biologie appliquée en agroalimentaire ;

- Maîtriser les procédés nécessaires à la transformation et conservation des aliments dans un domaine de production ;