

Environnement

Master 1 & 2

Qualité des Productions Agroalimentaires

Niveau : **Bac +4 & Bac +5**

Présentation

L'objectif du parcours «Qualité des Productions Agroalimentaires» (QPA) est de former des cadres de haut niveau de compétences scientifiques et techniques dans le domaine qualité des aliments.

La formation fournit, aux étudiants, de solides connaissances dans des domaines disciplinaires tels la biochimie alimentaire, la microbiologie et les biotechnologies. L'enseignement est axé sur les problématiques actuelles des filières de production et de transformation avec pour objectif d'avoir des produits de qualité à différents niveaux (sanitaire, nutritionnel,

environnemental, gustatif). En outre, la formation s'articule autour de projets et cours qui permettent d'avoir un savoir faire dans la gestion de la qualité au sein d'une entreprise agroalimentaire.

Débouchés professionnels

Entreprises de productions Agroalimentaires
Laboratoire de recherche et développement ou de contrôle qualité
Associations professionnelles agricoles
Collectivités Territoriales
Chambres d'agricultures.

Conditions d'admission

Master 1 : Après avis de la commission pédagogique (examen de dossier ou entretien). Une Licence Scientifique est recommandée. Les titulaires d'autres licences pourront être admis selon leur projet professionnel.

Master 2 : De droit pour les titulaires du M1 QPA, sur dossiers pour les autres candidats.

Poursuite d'études

La formation est adossée à l'UMR CNRS SPE 6134 et a également vocation, pour les étudiants qui le souhaitent, de préparer à une poursuite d'études en Doctorat. Pour en savoir plus sur les poursuites d'études possibles avec ce diplôme, contactez notre Plateforme d'Orientation et d'Insertion Professionnelle.

Métiers visés

INGÉNIEUR QUALITÉ
INGÉNIEUR RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Les calendriers de rythme et les référentiels de compétences sont en téléchargement libre sur le site du CFA Univ -> <http://cfa.univ-corse.fr>

SCOLARITÉ PÉDAGOGIQUE

Université de Corse - UFR des Sciences et Techniques

Campus Grimaldi - BP52 - 20250 CORTE

Tél : 04 95 45 00 51

Mail : dmorel@univ-corse.fr

<http://fst.univ-corse.fr/>

SECRETARIAT PÉDAGOGIQUE

Université de Corse - UFR Sciences et Techniques

Campus Grimaldi - BP52 - 20250 CORTE

Tél : 04 95 45 02 26

Mail : gaffayoli@univ-corse.fr

<http://fst.univ-corse.fr/>

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Jean GIANNETTINI

Tél : 04 95 45 06 74

Courriel : gianettini_j@univ-corse.fr

Programme des enseignements

	UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ENSEIGNEMENTS	HEURES	ECTS	COEF
Master 1 Semestre 1 ECTS : 30 Coef : 5	UE 1 ECTS : 6 COEF : 3	Chromatographie	54	6	3
	UE 2 ECTS : 5 COEF : 2.5	Réglementation, certification, audit	36	5	2.5
	UE 3 ECTS : 5 COEF : 2.5	Microbiologie	42	5	2.5
	UE 4 ECTS : 6 COEF : 3	Matières premières et procédés de transformations	48	6	3
	UE 5 ECTS : 4 COEF : 2	Préparation à la Vie Professionnelle	42	4	2
	UE 6 ECTS : 4 COEF : 2	Projet tuteuré	48	4	2

	UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ENSEIGNEMENTS	HEURES	ECTS	COEF
Master 1 Semestre 2 ECTS : 30 Coef : 5	UE 7 ECTS : 6 COEF : 3	Biotechnologie	54	6	3
	UE 8 ECTS : 8 COEF : 4	Evaluation sensorielle ET Qualité des aliments et traçabilité	54	8	4
	UE 9 ECTS : 8 COEF : 4	Sécurité environnementale et bonnes pratiques de labo. ET management de la qualité et entreprise	66	8	4
	UE 10 ECTS : 4 COEF : 2	Préparation à la Vie Professionnelle	42	4	2
	UE 11 ECTS : 4 COEF : 2	Mise en application pratique de la qualité	54	4	2

	UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ENSEIGNEMENTS	HEURES	ECTS	COEF
Master 2 Semestre 3 ECTS : 30 Coef : 5	UE 12 ECTS : 7 COEF : 3.5	Valorisation de Productions Végétales	60	7	3.5
	UE 13 ECTS : 5 COEF : 2.5	Systèmes et produits de l'élevage	42	5	2.5
	UE 14 ECTS : 7 COEF : 3.5	Agro écologie, techniques, Agraïres, politiques agricoles	60	7	3.5
	UE 15 ECTS : 4 COEF : 2	Préparation à la Vie Professionnelle	42	4	2
	UE 16 ECTS : 7 COEF : 3.5	Traitement des données expérimentales ET Etudes de cas	66	7	3.5

	UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ENSEIGNEMENTS	HEURES	ECTS	COEF
Master 2 Semestre 3	UE 17 ECTS : 30 COEF : 15	Stage	-	30	15