

# Filière : Chimie et génie chimique



**Sigle :** CHIALI

**Option :** Chimie alimentaire

**Niveau :** Licence (Bachelor)

**Prérequis :** BAC scientifique ou niveau équivalent

**Débouchés :**

Si vous décidez de faire carrière après avoir obtenu votre baccalauréat, des perspectives s'ouvrent alors dans le contrôle des aliments, les laboratoires commerciaux et l'industrie alimentaire. D'autres champs d'activité possibles sont offerts par l'industrie cosmétique ainsi que par les institutions de recherche privées et gouvernementales.

## Description

Le programme de licence en chimie alimentaire fournit une solide formation de base en chimie inorganique, chimie organique, biochimie et chimie analytique. Ces connaissances sont approfondies par les domaines spécialisés de la chimie alimentaire et de la microbiologie.

L'objectif est de développer des stratégies durables pour répondre à la demande croissante de nourriture saine et sûre dans la société. À cette fin, le programme a une structure interdisciplinaire et, en plus des domaines fondamentaux des sciences naturelles, il prend également en compte le contenu des sciences de la vie.

**Compétences spécifiques :**

En tant que diplômé, vous aurez une solide connaissance des sciences naturelles. Vous serez en mesure d'examiner des denrées alimentaires et des objets de la vie courante à l'aide de méthodes chimio-analytiques, biochimiques et microbiologiques.

**Qualité et compétences**

En outre, vous serez en mesure d'analyser et d'évaluer les changements dans les ingrédients des aliments pendant la préparation, la transformation et le stockage.