

Filière : Technologie alimentaire



Sigle : TECALI

Option : Technologie alimentaire

Niveau : Licence (Bachelor)

Prérequis : BAC scientifique ou niveau équivalent

Débouchés :

La plupart des étudiants suivent le master consécutif en technologie alimentaire avec une licence. Les diplômés trouvent des emplois principalement dans l'industrie alimentaire et des boissons, ainsi que dans l'ingénierie d'usine connexe. Les tâches possibles dans la profession ultérieure pourraient inclure:

Organisation, suivi et optimisation des séquences de production et des procédés de fabrication

Assurance de la qualité dans les opérations de production en cours

Organisation de la technologie d'exploitation associée

Développement de produits pour de nouvelles denrées alimentaires

Planification et projection de nouvelles usines de production

Achat et évaluation des matières premières

Description

Le programme de bachelor en technologie alimentaire traite des processus d'ingénierie, biologiques, technologiques et biochimiques de l'ensemble de la chaîne de valeur de la production alimentaire. Elle est complétée par des contenus économiques.

Le programme de bachelor en technologie alimentaire traite de tous les aspects de la production industrielle des aliments. Les processus d'ingénierie,

biologiques, technologiques, biochimiques et économiques sont pris en compte. Ce programme diplômant couvre une grande variété d'exigences en matière de fabrication de produits alimentaires:

- ❖ Achat et évaluation des matières premières
- ❖ Organisation et optimisation des différentes étapes de la production
- ❖ Mise en place de systèmes d'assurance qualité dans le processus de production
- ❖ Nouvelle planification et reconstruction des usines de production et des installations d'approvisionnement
- ❖ Contrôle des caractéristiques analytiques et sensorielles des produits
- ❖ Développement de produits innovants et individuels, adaptés au comportement des consommateurs

Qualité et compétences :

Les diplômés du programme de licence en technologie alimentaire sont capables de...

- ✓ Produire des aliments conformément aux exigences hygiéniques et légales
- ✓ Planifier et réaliser des installations de production de denrées alimentaires
- ✓ Comprendre et adapter les étapes du processus de production alimentaire
- ✓ Planifier et surveiller les installations d'approvisionnement des entreprises industrielles
- ✓ D'utiliser des méthodes biotechnologiques pour la production de denrées alimentaires
- ✓ D'examiner les aliments sur le plan chimique, microbiologique, sensoriel et technique
- ✓ Évaluer l'efficacité économique des processus de production alimentaire