

# SPÉCIALITÉ - 4 -

Courriel : [FIIA@essaia.dz](mailto:FIIA@essaia.dz)

Tel : +213 (0) 23 82 90 94

INGÉNIEUR / MASTER

## FORMULATION ET INNOVATION EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

BAC + 05





# Formulation et Innovation en Industrie Agroalimentaire

## En bref

*La spécialité Formulation des Aliments fusionne les connaissances en chimie alimentaire, en nutrition et en technologie alimentaire. Son objectif premier est de former des spécialistes capables de concevoir, de développer et d'améliorer les produits alimentaires en prenant en considération divers critères tels que la valeur nutritionnelle, la qualité sensorielle, la sécurité alimentaire, la durée de conservation et la viabilité économique. De plus, la formulation des aliments joue un rôle crucial dans la promotion de la santé publique en contribuant à la création de produits sains et nutritifs. En outre, la demande croissante de produits alimentaires durables souligne l'importance d'une compréhension approfondie des processus de formulation pour minimiser les impacts environnementaux tout en préservant la qualité des aliments.*

## Débouchés

### Secteurs d'activités

Les étudiants ayant suivi une spécialité en formulation alimentaire acquièrent un ensemble de compétences spécifiques qui les préparent à divers rôles dans l'industrie alimentaire. Les diplômés en formulation alimentaire bénéficient d'un large éventail d'opportunités professionnelles à la fois au niveau régional et national, couvrant divers secteurs allant de l'industrie alimentaire traditionnelle aux domaines de la recherche, de la consultance, de l'entrepreneuriat et des industries connexes.

### Métiers visés

- Formulateur alimentaire
- Technologue alimentaire
- Responsable qualité alimentaire
- Recherche et développement alimentaire
- Consultant en alimentation

## Profil des étudiants

Cette offre de formation s'adresse aux étudiants ayant passé avec succès les deux années du cycle préparatoire, admis au concours intégré de l'établissement et justifiant d'une moyenne minimale d'accès à la spécialité.

Elle s'inscrit dans un parcours intégré de 5 ans (deux années préparatoires + 2 années de tronc commun de spécialité + une année de spécialisation).

## Savoir-faire et compétences

Les compétences essentielles pour ce profil incluent :

- Une connaissance approfondie des ingrédients alimentaires et de leurs propriétés
- La compréhension des processus de fabrication alimentaire
- La maîtrise des normes de sécurité alimentaire et de réglementation
- Des compétences en gestion de projet et en résolution de problèmes
- Des compétences en recherche et développement de produits



**FIIA**



## Semestre 5

Unité d'Enseignement	VHS		V.H hebdomadaire			Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE fondamentales</b>									
<b>UEF1 (O/P)</b>									
Chimie des aliments	45h	1h30		1h30	55h	2	4	33,33%	66,67%
Technologie des émulsions en industrie agroalimentaire	67h	1h30	1h30	1h30	82h30	3	6		
<b>UEF2 (O/P)</b>									
Bioformulation	45h	1h30		1h30	55h	2	4	33,33%	66,67%
Génie des procédés pour la formulation alimentaire	45h	1h30	1h30		55h	2	4		
<b>UE méthodologique</b>									
<b>UEM1(O/P)</b>									
Bioactivité et valorisation des molécules naturelles en industrie agroalimentaire	45h	1h30		1h30	55h	2	4	33,33%	66,67%
Cristallisation en industrie agroalimentaire	45h	1h30	1h30		55h	2	4	33,33%	66,67%
<b>UEM2(O/P)</b>									
Analyses sensorielles des formulations	15h			1h	10h	1	1	33,33%	66,67%
<b>UE découverte</b>									
<b>UED (O/P)</b>									
Sécurité alimentaire	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Plan d'optimisation	22h30		1h30		2h30	1	1	33,33%	66,67%
<b>UE transversales</b>									
<b>UET (O/P)</b>									
Système documentaire et vie en entreprise	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
<b>Total Semestre 5</b>	<b>375h</b>	<b>12h</b>	<b>6h</b>	<b>7h</b>	<b>375h</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		

## Semestre 6

	VHS	Coeff	Crédits
Travail personnel	238	10	20
Stage en entreprise	112	3	5
Séminaires	25	4	5
<b>Total semestre 6</b>	<b>375h</b>	<b>17</b>	<b>30</b>



المدرسة العليا في علوم التغذية  
والصناعات الغذائية  
École Supérieure des Sciences  
de l'Aliment et des Industries  
Agroalimentaires