

## Master Spécialisé BDQ : *Inscriptions 2015-2016* Biotechnologie et Démarche Qualité

### Objectifs de la formation :

- Acquérir une formation solide en biologie appliquée pour les industries agroalimentaires et pharmaceutiques
- Acquérir les outils de compréhension du fonctionnement du vivant mis au service des industries
- Maîtriser les méthodes d'analyse biologiques et chimiques
- Développer les compétences comportementales permettant aux lauréats d'assurer leur rôle en milieu professionnel : (Maîtrise des outils Qualité, Connaissance de l'entreprise et de son environnement.....)
- Préparer les futurs lauréats à leur entrée dans la vie active

### Débouchés : 8 Promotions 2007-2014

- Le master vise à mettre à la disposition des industries agroalimentaires et pharmaceutiques et des laboratoires de contrôle et d'expertise des ressources humaines capables d'appliquer les concepts et les techniques de la biologie et de la chimie.
- Les lauréats de cette formation auront également les compétences dans le système de management de la qualité pour accompagner les entreprises dans la certification de type ISO.

### Modalités d'admission :

- Conditions d'accès : licence en Biologie toutes options ou tout diplôme équivalent
- Pré-requis pédagogiques : formation approfondie en biochimie, microbiologie, immunologie, biologie cellulaire et moléculaire et physiologie animale.
- Procédures de sélection : Etude du dossier et Entretien
- Effectif prévu : 20 étudiants

### Programme :

Première année	Deuxième année
<b>Semestre 1 :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle Qualité</li> <li>- Biochimie Appliquée 2</li> <li>- Outils de la Qualité</li> <li>- Biochimie Appliquée 1</li> <li>- Nutrition Humaine</li> <li>- Maîtrise Statistiques (MSP)</li> </ul>	<b>Semestre 3 :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Système Management de la Qualité</li> <li>- Cosmétique et Analyse Physicochimique</li> <li>- Pharmacologie - Toxicologie</li> <li>- Microbiologie Appliqué et Mycotoxines</li> <li>- Management de l'Environnement et Développement Durable</li> </ul>
<b>Semestre 2:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sécurité des Laboratoires</li> <li>- Technologie Alimentaire</li> <li>- Bioinformatique et Modélisation Moléculaire</li> <li>- Signalisation Cellulaire et Cancérologie</li> <li>- Immunotechnologie</li> <li>- Communication Entrepreneuriale</li> </ul>	<b>Semestre 4:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stage en entreprise (4 mois)</li> </ul>

### Entreprises partenaires :

Amoud - Cooper Maroc –  
Brasseries du Maroc –  
Cosumar – OCP - LOARC –  
EACCE – Vénizia Ice – Lydec –  
Eaux minérales Oulmès –  
Sialim Coca Cola - Centrale  
Laitière – Koutoubia -  
Superlait – Delipat -

### Visite de l'Industrie Amoud

