

2- Descriptif détaillé des programmes de formation / Parcours : Innovation, Valorisation en Industries Alimentaires (InnoVIA)

Université : Carthage	Établissement : École Supérieure des Industries Alimentaires de Tunis (ESIAT)	Mastère	Professionnel
Domaine de formation : Sciences Agricoles, Biotechnologie et Environnement		Mention : Sciences et Technologies alimentaires	Parcours ou Spécialité : Innovation, Valorisation en Industries Alimentaires (IVIA)

M1 Semestre 1

Code UE	Unité d'Enseignement	Type de l'UE Obligatoire/ Optionnelle	Élément Constitutif de l'Unité d'Enseignement (ECUE)	Volume horaire semestriel (14 semaines)				Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autre**	ECUE	UE	ECUE	UE	C.C	Mixte
UE 01	Génie biologique : Méthodes et Applications	Obligatoire	Enzymologie appliquée	20	-	8	-	2	4	1	2	-	x
			Ingénierie moléculaire	20	-	8	4	2		1		-	x
UE 02	Ingénierie de l'innovation en industries alimentaires	Obligatoire	Ingénierie des procédés Alimentaires et automatique industrielle	16	-	16	-	3	5	1,5	2,5	-	x
			Sécurité alimentaire et changement climatique	16	-	-	4	2		1		-	x
UE 03	Génie alimentaire : Méthodes et Applications	Obligatoire	Techniques de conservation innovantes	24	-	8	4	3	6	1,5	3	-	x
			Applications des microorganismes à l'innovation des procédés alimentaires	20	-	12	4	3		1,5		-	x
UE 04	Techniques d'analyses et de contrôle des aliments	Obligatoire	Techniques rapides d'analyses physico-chimiques et microbiologiques des aliments	28	-	8	8	3	5	1,5	2,5	-	x
			Evaluation sensorielle instrumentale et rhéologie des aliments	14	-	8	-	2		1		-	x
UE 05	Processus de créativité en innovation 1	Obligatoire	La PNL au profit du leadership	-	16	-	-	2	6	1	3	-	x
			Start-up Agri Food Tech 1 : Ideation & design thinking dans le domaine agro-alimentaire	-	45	-	-	4		2		-	x
UE 06	Gestion de la valeur durable dans la chaîne alimentaire	Optionnelle*	Alimentation saine et durable	16	-	-	-	2	4	1	2	-	x
			Gestion des risques alimentaires	16	-	-	-	2		1		-	x
			Concept et Management de l'innovation	16	-	-	-	2		1		-	x
Total				190	61	68	24	30		15	15		
Total semestriel				343 h									

* : L'étudiant doit choisir deux ECUE ; ** : Visite d'Entreprise, Conférences ou Travail Personnel.

M1 Semestre 2

Code UE	Unité d'Enseignement	Type de l'UE Obligatoire/ Optionnelle	Élément Constitutif de l'Unité d'Enseignement (ECUE)	Volume horaire semestriel (14 semaines)				Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autre**	ECUE	UE	ECUE	UE	C.C	Mixte
UE 07	Gestion de la production et organisation industrielle	Obligatoire	Gestion de la production et logistique	20	10	-	-	3	5	1,5	2,5	-	x
			Labellisation et propriété intellectuelle	16		-	-	2		1		-	x
UE 08	Technologie innovante de production et de transformation des matières premières 1	Obligatoire	Valorisation des produits laitiers	16	-	12	8	3	6	1.5	3	-	x
			Valorisation des produits carnés et de la mer	16	-	12	4	3		1.5		-	x
UE 09	Conception et formulation des aliments	Obligatoire	Emballages innovants	16	-	-	-	2	4	1	2	-	x
			Texturants alimentaires et fonctionnalité	14	-	12	4	2		1		-	x
UE 10	Management en industries alimentaires	Obligatoire	Développement durable et Marketing responsable	16	-	-	4	2	4	1	2	-	x
			Filière et chaîne de valeur durable	16	-	-	4	2		1		-	x
UE 11	Processus de créativité en innovation 2	Obligatoire	Les TIC en agro-alimentaires	-	-	30	-	3	7	1,5	3,5	-	x
			Start-up Agri Food Tech 2 : Elaboration d'un Business Plan	-	45	-	-	4		2		-	x
UE 12	Innovation et Valorisation des produits alimentaires 1	Optionnelle*	Système innovant Post-récolte	16	-	-	4	2	4	1	2	-	x
			Application du miel en industries alimentaires	16	-	8	4	2		1		-	x
			Technologie des ovoproduits	16	-	-	4	2		1		-	x
Total				162	55	74	32	30		15	15		
Total semestriel				323 h				30		15	15		

* : L'étudiant doit choisir deux ECUE ; ** : Visite d'Entreprise, Conférences ou Travail Personnel.

M2 Semestre 3

Code UE	Unité d'enseignement	Type de l'UE Obligatoire/ Optionnelle	Élément Constitutif de l'Unité d'Enseignement (ECUE)	Volume horaire semestriel (14 semaines)				Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autre **	ECUE	UE	ECUE	UE	C.C	Mixte
UE 13	Technologie innovante de production et de transformation des matières premières 2	Obligatoire	Innovation en produits de terroirs	16	-	-	4	2	5	1	2,5	-	x
			Fermentation innovante pour l'alimentation du futur	20	-	12	4	3		1,5		-	x
UE 14	Amélioration continue en production : qualité, développement durable et valorisations	Obligatoire	Valorisation des sous-produits industriels et Développement durable	16	4	8	-	3	6	1,5	3	-	x
			Formulation et Ingrédients novateurs en industries alimentaires	28	-	8	8	3		1,5		-	x
UE 15	Veille technologique et amélioration des procédés vers l'industrie 4.0	Obligatoire	Modélisation et simulation des processus alimentaires	16	8	8	-	3	5	1,5	2,5	-	x
			Microbiologie prévisionnelle	16	8	-	-	2		1		-	x
UE 16	Traitement et Analyses des données	Obligatoire	Planification et optimisation des expériences	16	8	-	-	2	4	1	2	-	x
			Analyse statistique des données	16	8	-	-	2		1		-	x
UE 17	Processus de créativité en innovation 3	Obligatoire	Management de projets industriels innovants	-	16	-	4	2	6	1	3	-	x
			Start-up Agri Food Tech 3 : Réussir le Pitch de start-up en anglais	-	45	-	-	4		2		-	x
UE 18	Innovation et Valorisation des produits alimentaires 2	Optionnelle*	Valorisation des plantes aromatiques et médicinales en industries alimentaires	16	-	8	4	2	4	1	2	-	x
			Technologie des produits céréaliers innovants	16	-	8	4	2		1		-	x
			Innovation dans le secteur Oléicole	16	-	8	4	2		1		-	x
Total				176	97	52	28	30		15	15		
Total semestriel				353 h				30		15	15		

* : L'étudiant doit choisir deux ECUE ; ** : Visite d'Entreprise, Conférences ou Travail Personnel.

M2 Semestre 4

N°	Unité d'enseignement (UE)	Type de l'UE (Obligatoire / Optionnelle)	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	CC	Mixte
1	Activité pratique	Obligatoire	Mémoire de Stage de fin d'études de mastère professionnel					30	30	15	15		
Total								30	30	15	15		