

Master Sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de l'agroalimentaire

Analyse, recherche et développement, et innovation

Informations

Composante : Faculté des Sciences

Responsable

El hassan AJANDOUZ (Responsable d'UE)

Langue(s) d'enseignement

Français

Contenu

Volume horaire : 20h CM + 20h TD (4 ECTS)

Enseignants : T. Emonidès, V. Leveille, JP. Buisson, JM. Roussel, V Dutaut,

Objectifs :

- Développer des stratégies analytiques et de contrôle pour l'agro-alimentaire
Connaître les outils de management de la qualité des laboratoires d'analyses physico-chimiques

- Connaître les fondamentaux de la veille, de la recherche et développement.

Contenu (CM/TD)

I- Management de la qualité laboratoire (JMR)

- Exigences générales concernant la compétence des laboratoires (ISO 17025), Gestion des appareillages et traçabilité métrologique, validation des procédures d'analyse

- Certification et accréditation des laboratoires

II- Analyses sensorielles (TE)

- Bases théoriques : fondements physiologiques, psychologiques, intérêt et objectifs

- Les méthodes et protocoles : jurys, types d'essais, traitements statistiques, installations, normes et bonnes pratiques

- Epreuves sensorielles : expériences pratiques ; reconnaissance des saveurs élémentaires et d'arômes

III- Outils de veille (VL) : Différencier les dispositifs de management de l'information dans l'entreprise et les positionner les uns par rapport aux autres, Connaître et appliquer une méthode organisée de recherche d'information, Différencier les grandes catégories d'outils de recherche d'information, Interroger les bases de données bibliographiques et utiliser les opérateurs adaptés, Connaître les sources classiques d'information en propriété industrielle

- Intelligence économique, veille et recherche d'information

- Apprentissage d'une démarche pour rechercher l'information professionnelle

- Outils de la recherche d'information sur internet

- Sources d'information en propriété industrielle

III- Propriété intellectuelle (JPB) : présentation générale de la propriété intellectuelle avec les différents titres qui la constitue (Brevets, marques, dessins ou modèles) et les principes clés

V- Recherche & développement : panorama général en IAA, découverte des nouvelles matières premières et des technologies dont elles sont

issues, ainsi que des stratégies d'élaboration de formules alimentaires innovantes.

MCC : NF=0,8xET+0,2xCC

VOLUME HORAIRE

- Volume total: 40 heures
- Cours magistraux: 20 heures
- Travaux dirigés: 20 heures

Codes Apogée

- SAECU33J [ELP]

Pour plus d'informations

[Aller sur le site de l'offre de formation...](#)



Dernière modification le 20/01/2025