

INSCRIPTION

Conditions d'admission

Ce Master est ouvert aux candidats titulaires d'un(e) :

- attestation de fin de scolarité de 4^{ème} Année vétérinaire
- doctorat en médecine vétérinaire, humaine ou de pharmacie
- maîtrise en sciences biologiques
- diplôme d'ingénieur agronome
- diplôme d'ingénieur zootechnicien
- diplôme d'ingénieur en techniques agro-alimentaires (Bac + 4)

La sélection se fait sur dossier.

Composition du dossier

- Photocopies légalisées des diplômes
- Photocopie de la pièce d'identité
- CV (pour les professionnels) ou description du cursus universitaire (pour les étudiants)
- Extrait de naissance
- 2 photos d'identité
- 3 enveloppes timbrées
- Lettre de motivation précisant l'option choisie (denrées alimentaires d'origine animale ou denrées alimentaires d'origine végétale)

Coût de la formation

- Boursiers : 2 550 000 FCFA
- Individuels : 1 050 000 FCFA

Envoi des dossiers

Les dossiers doivent être adressés à :

Secrétariat des Masters - Professeur Germain J. SAWADOGO
EISMV – BP 5077 Dakar - Sénégal

Avant le 1^{er} octobre de l'année universitaire en cours

PRINCIPAUX PARTENAIRES



Université Cheikh Anta Diop de Dakar



Ecole Nationale des Services Vétérinaires
(France)



UEMOA Union Economique et Monétaire Ouest Africaine

- Université de Thiès (Sénégal)
- Institut de Technologie Alimentaire (ITA) du Sénégal
- Services officiels de contrôle des denrées alimentaires du Sénégal

Responsable du Master :
Professeur Rianatou BADA-ALAMBEDI

EISMV, BP 5077 Dakar Fann - Sénégal

Tel : (221) 33 865 10 08

Fax : (221) 33 825 42 83

Pour des informations complémentaires visiter le site
www.eismv.org

Ecole Inter - Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires de Dakar

Centre régional d'excellence UEMOA



Centre collaborateur de l'OIE pour la
formation des vétérinaires officiels, le contrôle
des maladies animales infectieuses et des
zoonoses en Afrique tropicale

Master (M2) QUALITE DES ALIMENTS DE L' HOMME

Spécialité POV

PRODUITS D'ORIGINE VEGETALE



OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'EISMV propose cette formation pour répondre aux enjeux croissants liés à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique. En effet, de plus en plus, les exigences des consommateurs augmentent vis-à-vis des risques liés à leur alimentation et des normes internationales conditionnent le développement des marchés d'exportation. Il devient donc nécessaire pour chaque pays de pouvoir disposer de compétences spécialisées dans ce domaine, tant au niveau du secteur public chargé des opérations de contrôle qu'au niveau du secteur privé qui produit et commercialise les denrées alimentaires.

Cette formation vise à construire des compétences, d'une part, dans la gestion de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires et, d'autre part, dans la recherche et le développement de nouveaux produits alimentaires et pour leur mise en production dans les pays africains.

Elle apporte des connaissances techniques et scientifiques en biochimie appliquée, microbiologie des aliments, technologie alimentaire, management de la qualité, normalisation et réglementation. Les problèmes de production et les exigences des consommateurs sont également abordés.

Ainsi, les titulaires de ce Master pourront prétendre à des postes de responsabilité aussi bien dans le secteur public que privé en tant que :

- Cadres des industries agro-alimentaires (responsable de laboratoire, responsable de production, responsable qualité, cadre technico-commercial) ;
- Cadres des services d'inspection ou de contrôle officiel (services vétérinaires, municipalités) ;
- Auditeurs qualitatifs.

DESRIPTIF DE LA FORMATION

Cette formation s'adresse à des étudiants ayant au minimum validé un niveau M1 (Master première année) dans un domaine compatible et aux professionnels impliqués dans le secteur des industries agro-alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments. Ces derniers peuvent obtenir le diplôme sur une période maximale de 3 ans par capitalisation progressive des crédits d'enseignement.

Le premier semestre est consacré aux enseignements (15 semaines – 32 crédits) qui font une large part aux travaux pratiques et travaux dirigés. Il s'organise autour d'un tronc commun de 10 semaines à l'issue duquel les étudiants devront suivre deux modules de spécialité. Il se termine par un module « Initiation à la Recherche - Préparation au stage » de deux semaines. Chaque module doit être validé, les crédits d'enseignement correspondants sont attribués aux participants ayant satisfait aux évaluations.

Le second semestre est consacré au stage obligatoire qui se déroule à plein temps, durant 3 à 4 mois, dans un établissement ou une structure travaillant dans le secteur alimentaire et sous la responsabilité d'un maître de stage. Il aboutit à la rédaction d'un mémoire qui est soutenu publiquement devant un jury. Il revient à chaque étudiant de trouver son lieu de stage. Les candidats ayant déjà trouvé une structure d'accueil pour leur stage seront considérés comme prioritaires lors de la sélection des dossiers.

L'EISMV se réserve le droit de ne pas ouvrir cette filière de formation ou certaines de ses options, si l'effectif des candidats est insuffisant.

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT

Modules Tronc Commun

- **Introduction à la Santé Publique Vétérinaire**
(1 semaine – 2 crédits)
- **Dangers liés aux aliments et leur prévention**
(2 semaines – 4 crédits)
- **Génie industriel alimentaire**
(2 semaines – 4 crédits)
- **Outils de gestion de la qualité dans les Industries Agro - Alimentaires**
(2 semaines – 4 crédits)
- **Management de la qualité dans les filières alimentaires**
(2 semaines – 4 crédits)
- **Filières agro-alimentaires et environnement**
(1 semaine – 2 crédits)

Modules de spécialité

- **Etude spécifique de la qualité dans les filières alimentaires végétales**
(2 semaines – 4 crédits)
- **Organisation et évaluation des services officiels de contrôle des produits végétaux**
(1 semaine – 2 crédits)

Modules développement personnel

- **Anglais – Informatique** (2 crédits)
- **Initiation à la recherche - Préparation au stage**
(2 semaines – 4 crédits)

Stage terrain

3 à 4 mois – 28 crédits