Université : Carthage	Etablissement : Institut National Agronomique de Tunisie (INAT 2018)	Mastère M2	Professionnel	……..
			de Recherche	…X…….
Domaine de formation : Sciences et Technologies Agricoles et Agroalimentaires		Mention :	Spécialité : ***Aliments Traditionnels pour un Développement Durable***	Semestre 3

N°	Unité d'enseignement	Nature de l'UE (Obligatoire / Optionnelle)	Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire semestriel (14 semaines)				Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autres	ECUE (le cas échéant)	UE	ECUE (le cas échéant)	UE	Contrôle continu	Régime mixte
	Analyse et argumentation scientifique	Obligatoire	*-Initiation à l'analyse et l'argumentation scientifique*	10	6							X	
1	**Concept d'AT**	Obligatoire	*- Introduction au concept d'aliments traditionnels*	14			-	2	6	2	6	-	X
			- Développement Durable	14			-			2		-	X
			- Signes de qualité, labellisation et développement des territoires	20			-			2		-	X
2	**Outils de transformation et d'innovation**	Obligatoire	*- Procédés de transformations des produits de terroir*	12		8	-	2	6	2	6	-	X
			- Innovation, Opérations Unitaires et Emballage	12		8	-			2		-	X
			- Relation produits/procédés/emballage	6		14	-			2		-	X
3	**Outils de contrôle de qualité et la DM**	Obligatoire	*-Qualité des Aliments Traditionnels : indicateurs et outils d'évaluation*	10	4	6	-	2	6	2	6	-	X
			-Evaluation et gestion des risques en agroalimentaire	10	4	6	-			2		-	X
			- La diète méditerranéenne: les produits halieutiques traditionnels	10		6	-			2		-	X
4	**Outils de formulation et d'innovation**	Obligatoire	*- Formulation des aliments traditionnels et plans de mélange*	14	6		-	2	6	2	6	-	X
			-Echantillonnage statistique et traitements de données	20	10		-			2		-	X
			-Biomolécules actives, nutraceutiques et innovation	14		6	-			2		-	X
5	**Outils de management et de marketing**	Obligatoire	*-Management de l'innovation dans l'agro-alimentaire*	14	6		-	2	6	2	6	-	X
			-Management qualité en agro-alimentaire	14	6		-			2		-	X
			-Marketing des produits agroalimentaires de terroirs	14	6		-			2		-	X
6	**Production alimentaire durable**	Optionnelle*	*-Produits biologiques d'origine animale* *- Agriculture biologique et qualite des aliments* *- Ressources végétales-ethnobotanique et mélissopalynologie*	14		10	-	2	6	2	6	-	X
			- Développement durable : Eau propre et Assainissement *-Gestion des déchets et enjeux environnementaux* *-Biodiversité animale*	20			-	2		2		-	X
			- Chaines de valeur agroalimentaire et développement durable *- Environnement et gestion durable des ressources nationales* *- Sécurité Alimentaire*	20			-	2		2			X