

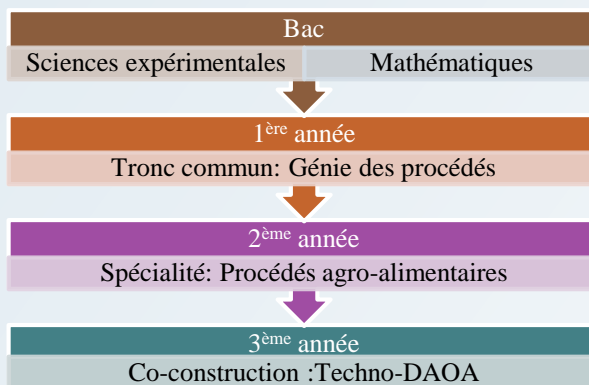
## Licence co-construite Technologies des denrées alimentaires d'origine animale (techno DAOA)

### Présentation de la formation

L'objectif principal de la licence co-construite, techno DAOA, est de former **des diplômés:**

- **Immédiatement opérationnels et répondant parfaitement aux attentes des industries alimentaires,**
- Capables de gérer les principaux procédés de production et de transformation des produits animaux,
- Ayant les compétences nécessaires au contrôle de la qualité et de l'hygiène des aliments.

### Organisation des études



La 3<sup>ème</sup> année est répartie en 2 semestres :

Semestre 5	
Unité d'Enseignement	Coefficients UE
UE.5.1 Méthodologie expérimentale	4
UE.5.2 Technologies alimentaires	7
UE.5.3 Qualité	5
UE.5.4 Formulation et Marketing	4
UE.5.5 Gestion de production et sécurité au travail	4
UE.5.6 Communication professionnelle et information	6
Semestre 6	
Unité d'enseignement	coefficients
UE.6.1 Projet tuteuré	10
UE.6.2 Stage	20

### Compétences acquises

Le diplômé devra être capable de:

- Maîtriser les principaux procédés de transformation des produits animaux;
- Maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité, environnement;
- Gérer et planifier la production;
- Analyser les coûts de production et proposer des modifications des procédés;
- Analyser un cahier de charge et assurer son respect;
- Gérer une équipe;
- Écouter, analyser et mobiliser vers la réalisation des objectifs.

### Admission

L'admission en 3<sup>ème</sup> année de la licence co-construite «techno DAOA»: pour les étudiants ayant suivi avec succès au moins deux années d'enseignement d'une licence fondamentale ou appliquée en génie des procédés agro alimentaires ou toute autre spécialité rattachée aux sciences biologiques :

**LF2 (licence fondamentale 2<sup>o</sup> année)**

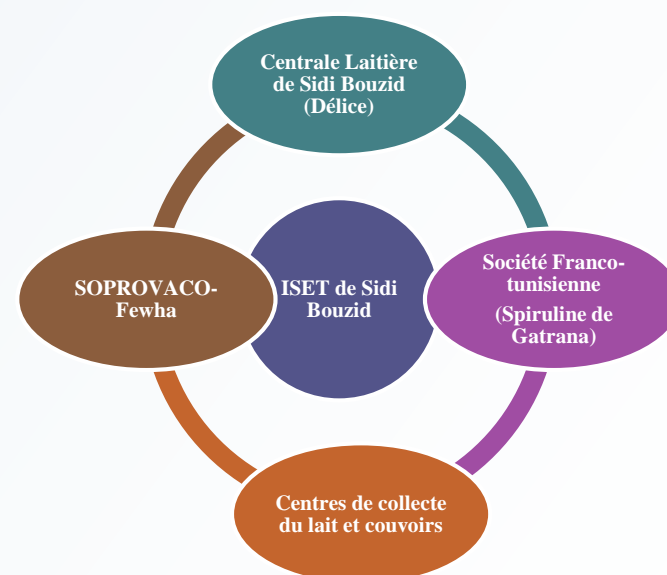
**LA2 (licence appliquée 2<sup>o</sup> année)**

**Diplôme de technicien, licencié, autres.**

### Débouchés professionnels du diplôme

- Technicien en agro alimentaires ;
- Responsable d'atelier de transformation (abattage, charcuteries, produits laitiers) ;
- Gestionnaire de production ;
- Technicien en développement et conception des produits alimentaires;
- Technicien de contrôle qualité et d'audit : technicien analyses du lait à la réception ; technicien d'échantillonnage ; technicien de codification et d'intégrité et d'emballage ; technicien de validation lait UHT ;
- Analyste en laboratoire de contrôle des produits alimentaires.

### Partenaires professionnels



**Contact:** M. Othmen Chebbi

**Portable:** 41516251

**Adresse:** Route du campus sportif – BP 377 - 9100 Sidi Bouzid

**Tél:** (216) 76 62 48 00

**Fax:** (216) 76 63 28 42

**Site web :** [www.isetsbz.rnu.tn](http://www.isetsbz.rnu.tn)

