



Certificat d'université en management de la sécurité des aliments

[Session 2013-2014]

4 modules répartis entre
le 26 septembre 2013 et le 12 février 2014

Contexte

Dans un contexte de concurrence internationale croissante dans le secteur agro-alimentaire, la maîtrise de la sécurité alimentaire est une priorité absolue. Avec la mondialisation des marchés, il est devenu indispensable de répondre à cette exigence de sécurité en se basant sur une norme reconnue internationalement. Cette exigence concerne toutes les entreprises impliquées directement et indirectement dans la chaîne alimentaire, du producteur jusqu'au distributeur final.

Exigée par les partenaires commerciaux et les clients de l'entreprise, la preuve de cette maîtrise via une certification ISO 22000 se présente comme une condition d'accès de l'entreprise aux marchés. Dès lors, les managers et techniciens impliqués dans le processus qualité de l'entreprise devront détenir des compétences de haut niveau en management de la sécurité des aliments.

Objectif du Certificat d'université en Management de la sécurité des aliments

Objectif général:

Sur base d'une capacité d'identification des risques biologiques et chimiques acquise dans les deux premiers modules, cette formation permettra aux participants d'exploiter les outils de mesure et les technologies qui assurent une parfaite maîtrise de la sécurité des aliments.

Objectifs détaillés:

A l'issue du programme, les participants auront la capacité :

- > d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les risques chimiques et biologiques dans la chaîne alimentaire
- > de sélectionner et d'appliquer les technologies qui assurent la sécurité des aliments
- > d'utiliser les outils pratiques pour la mise en place d'un système de management de la sécurité alimentaire selon la norme internationale ISO 22000 : 2005
- > d'évaluer la pertinence et l'efficacité de tout système de gestion de la sécurité alimentaire d'un opérateur du secteur agro-alimentaire
- > de mesurer en permanence le niveau de maîtrise des risques et le cas échéant, de les corriger immédiatement.

Public cible

Cette formation s'adresse aux ingénieurs, responsables production, responsables logistique, responsables qualité, inspecteurs, contrôleurs qualité et vétérinaires.

Les participants au Certificat d'université devront justifier une formation de niveau supérieur (type baccalauréat minimum) avec des notions de base en chimie et en biologie ou d'une expérience de niveau équivalent.

Pédagogie

Ces formations se déroulent selon une démarche d'apprentissage combinant des exposés techniques et des illustrations pratiques.

Les cours favorisent les interactions entre les apprenants ensemble et entre les apprenants et les tuteurs de la formation.

Les cours seront documentés et illustrés par des supports didactiques variés (ex : diapositives, photos, films, documents provenant des entreprises).

Des cas pratiques à résoudre seront proposés aux candidats dans chaque module avec l'assistance des formateurs. Une plateforme d'e-learning (eCampus) aidera les apprenants à consolider leurs acquis.

Structure du certificat d'université

Ce Certificat d'université se présente sous la forme de quatre modules et est doté de 15 crédits ECTS (Unité standard d'enseignement universitaire valorisable au niveau européen).

Les deux premiers modules apportent aux participants les connaissances et les outils nécessaires pour être en mesure d'identifier et d'évaluer l'ensemble des dangers de contamination auxquels sont soumis les aliments dans la chaîne de transformation et de distribution. Sur base de ces acquis, un troisième module donne aux participants la capacité d'exploiter et d'utiliser de façon optimale, tout au long du processus de transformation alimentaire, les technologies disponibles qui assurent la maîtrise de ces dangers. Le dernier module permet d'acquérir la méthode, issue de la norme ISO 22000, d'analyse de ces dangers et de validation de la maîtrise des risques et celle de l'efficacité du système mis en place.

Organisation du programme

La formation se présente en 4 modules répartis sur une période de 6 mois entre le 26 septembre 2013 et le 12 février 2014. Les dates exactes de la formation sont présentées à la page suivante.

Ces modules permettent de maîtriser la théorie et la mise en pratique en faisant référence aux meilleures pratiques et à la norme internationale ISO 22000. Des cas pratiques et des ateliers viendront illustrer et conforter les acquis.

Un intervalle entre chaque module laissera un temps confortable aux participants pour intégrer et exploiter la théorie et les techniques par la résolution d'exercices pratiques. La charge de travail demandée en dehors des séances de cours est tout à fait compatible avec des activités professionnelles. Aucune formule de fractionnement du programme n'est prévue.

PROGRAMME

> MODULE 1 : Risques biologiques liés aux aliments (32h)

Les connaissances des dangers de type biologique y sont acquises et maîtrisées. Les principales caractéristiques des contaminants biologiques (virus, bactéries, protozoaires, toxines,...), leurs aspects (taxonomie, physiologie, écologie, virulence, sources de contamination,...) et leurs mesures de maîtrise seront développés. Ces connaissances sont indispensables pour lutter efficacement contre les agents pathogènes et favoriser les flores bénéfiques dans les principales catégories de denrées alimentaires.

Les outils et méthodes destinés à en assurer l'identification et l'évaluation des risques font également partie des acquis de ce module.

Ce module s'appuie à la fois sur des présentations techniques et des travaux pratiques qui en garantissent la maîtrise pratique (ex: exercice pratique d'évaluation quantitative d'un risque microbiologique dans un aliment).

> MODULE 2 : Risques chimiques liés aux aliments (32h)

Les connaissances des dangers de type chimique y sont acquises et maîtrisées. Les principales caractéristiques des contaminants chimiques (résidus antibiotiques, polluants tels PCBs, dioxines, pesticides, métaux lourds,...mycotoxines, produits néoformés,...) seront vus en détail, leurs aspects toxicologiques seront développés et les législations relatives à ces substances exploitées.

Les outils et méthodes destinés à en assurer l'identification et l'évaluation des risques font également partie des acquis de ce module.

Ce module s'appuie à la fois sur des présentations techniques et des travaux pratiques qui en garantissent la maîtrise pratique.

> MODULE 3 : Technologie au service de la sécurité des aliments (32h)

Ce module permet aux participants d'acquérir les compétences nécessaires pour appliquer les principales techniques de conservation des aliments (froid, traitement thermique, atmosphère modifiée, diminution de l'activité de l'eau, fermentation, irradiation,...) en vue de maîtriser leur sécurité et pour mettre en oeuvre les mesures nécessaires à la maîtrise des dangers.

Ce module comprend des démonstrations en laboratoire et en unité expérimentale : détermination des paramètres physiques ou physico-chimiques, vérification de la maîtrise des traitements et de la stabilité des produits et conditionnements.

> MODULE 4 : Analyse des dangers, mesure de maîtrise et de validation selon la norme ISO 22000 (48h)

Ce module développe les compétences pour pouvoir intégrer et mettre en place en entreprise les modes opératoires efficaces de mesure de maîtrise de la sécurité alimentaire. La capacité de traduire les dangers en risques, d'identifier et de valider les mesures de maîtrise et de vérifier l'efficacité du système constituent également des acquis de ce module.

Ce module s'appuie à la fois sur des présentations techniques et des travaux pratiques qui en garantissent la maîtrise pratique.

> EVALUATION

Le candidat au certificat d'université présentera un travail pratique et répondra à un test sur base d'un questionnaire à choix multiple (QCM). La participation active à la formation contribuera positivement à l'évaluation finale.

> PLANNING:

Du 26 septembre 2013 au 12 février 2014.

Les dates de la formation sont :

-Tous les jeudis pour les modules 1, 2 et 3 : 26 septembre, 3, 10, 17, 24 octobre, 7, 14, 21, 28 novembre, 5, 12, 19 décembre
-Les mercredis pour le module 4: 8, 15, 22, 29 janvier, 5, 12 février

La séance d'évaluation pour l'obtention du certificat se déroule le mercredi 26 février.

FORMATEURS

> Antoine **Clinquart**

Professeur, Département des Sciences des Denrées alimentaires, ULg

> Georges **Daube**

Professeur, Département des Sciences des Denrées alimentaires, ULg

> Véronique **Delcenserie**

Professeur, Département des Sciences des Denrées alimentaires, ULg

> Frédéric **Farnir**

Professeur, Département des Productions animales, ULg

> Nicolas **Korsak**

Chef de travaux, Département des Sciences des Denrées alimentaires, ULg

> Damien **le Grand**

Senior consultant, Food Safety Consult S.A

> Aurélie **Hofman**

Senior consultant, Food Safety Consult S.A

> Claude **Saegerman**

Professeur, Département des Maladies infectieuses et parasitaires, ULg

> Marie-Louise **Scippo**

Professeur, Département des Sciences des Denrées alimentaires, ULg

Modalités d'inscription

En vous inscrivant à ce Certificat d'université, vous vous engagez à communiquer vos coordonnées complètes et à participer à son amélioration en acceptant de répondre à un questionnaire de satisfaction. Notez que l'inscription sera effective après réception du formulaire et confirmation des organisateurs.

> Lieu de formation :

Université de Liège (ULg),
Département des Sciences des Denrées alimentaires
Bld de Colonster, 20. Bât B43b, Sart-Tilman, B-4000 Liège

> Prix de la formation :

2.500 € TTC ou 104 chèques-formations. Les frais d'inscription comprennent les supports de formation.

Cette formation est agréée "chèque formation".

Pour tout participant relevant de la commission paritaire 220, un subside complémentaire de 800 € est accordé par l'IFP.

Ces aides sont cumulables avec les chèques formations.

Demande d'inscription :

Merci de nous adresser votre demande d'inscription par e-mail à :
formation.continue@ulg.ac.be

Un formulaire d'inscription vous parviendra accompagné des informations utiles pour votre enregistrement au certificat d'université.

Vous pouvez également nous joindre au 04 366.91.07

> Demande d'Inscription à envoyer avant le 20 septembre 2013

Informations

Aspects administratifs

Cellule de formation continue
Formation.continue@ulg.ac.be
Tél. : +32 4 366.91.07

Aspects pédagogiques

ULg - Département des Sciences des Denrées alimentaires
Nicolas Korsak
Tél. : +32 4 366 40 40
Fax : +32 4 366 40 44
nkorsak@ulg.ac.be

Important

Attention, le nombre de places est limité à **16 personnes maximum**.

Nous vous remercions de renvoyer votre demande d'inscription **avant le 20 septembre 2013** par e-mail à l'adresse suivante :

formation.continue@ulg.ac.be