



Master complémentaire en
Médecine Vétérinaire Spécialisée :
Santé Publique Vétérinaire
Sciences des Aliments

POUR QUI ?

Tout diplômé en Médecine Vétérinaire souhaitant se spécialiser dans le domaine **stratégique** et en **plein essor** de la gestion de la qualité et de la sécurité de la chaîne alimentaire.

COMMENT ?

Cette formation combine des cours théoriques, des exercices et des travaux pratiques en présentiel et à l'aide de supports d'enseignement à distance. De nombreuses visites d'entreprises en Belgique et à l'étranger sont organisées pour illustrer les notions enseignées.

COMBIEN ?

Les frais d'inscription s'élèvent à environ 800 euros TTC. Des taux boursiers ou intermédiaires peuvent être obtenus.

CONTACTS et QUESTIONS?

Visitez notre site :
<http://www.dda.ulg.ac.be/>

Programme complet des cours :
<http://prog.cours.ulg.ac.be/cocoon/programmes/VHVETS01.html>

contact : Professeur Antoine Clinquart
(E-mails : antoine.clinquart@ulg.ac.be &
mlscippo@ulg.ac.be)

Envie de diversifier vos
activités?
La sécurité et la qualité dans
la chaîne alimentaire vous
intéressent?

Une formation vous paraît
nécessaire?

Nous sommes là pour
vous!



UNIVERSITE DE LIEGE
Faculté de Médecine vétérinaire
Département des Sciences des Denrées alimentaires
Boulevard de Colonster 20 (bât. B43bis)
4000 Liège (Belgique)
T: (32) 4 366 40 40 **F:** (32) 4 366 40 44
Web: www.dda.ulg.ac.be



MASTER COMPLÉMENTAIRE
EN
MÉDECINE VÉTÉRINAIRE
SPÉCIALISÉE
SCIENCES DES ALIMENTS



Une année de formation

60 crédits - Possibilité de fractionner en 2 ans.
Les cours, compatibles avec une activité professionnelle, se donnent les mardis et jeudis de 9 à 18h

Cours théoriques : 282 heures

Activités pratiques : 130 heures

- Visites et audits d'entreprises agro-alimentaires
- Laboratoires
- Contrôles de production en unité-pilote de transformation

Mémoire : horaire variable comptant pour 28 crédits



FORMATION PROPOSEE

Master complémentaire en Médecine Vétérinaire Spécialisée,
option Santé publique vétérinaire, module Sciences des Aliments
(septembre 2012 - juin 2013 : 412 heures d'enseignement et un mémoire)

Exemples de parcours de nos anciens étudiants : responsables qualité au sein d'une multinationale agroalimentaire, administrateur délégué d'une entreprise de certification, carrières dans des organismes internationaux (EFSA, FAO, ...), carrière de chercheur, enseignement, organismes belges de contrôle (inspecteurs, management...), directeur de labo, conseiller au sein de cabinets ministériels.

- 1. Technologie des aliments**
- 2. Hygiène et systèmes de gestion de la sécurité des aliments**
- 3. Nutrition et santé**
- 4. Méthodes d'analyse des résidus et contaminants dans la chaîne alimentaire**
- 5. Méthodes de contrôle de la qualité microbiologique des aliments**
- 6. Risques biologiques liés aux aliments**
- 7. Risques chimiques liés aux aliments**
- 8. Outils de contrôle de la chaîne alimentaire**
- 9. Compléments d'épidémiologie**
- 10. Recherche documentaire et critique de l'information scientifique**
- 11. Bases de l'analyse des risques et de gestion de la qualité**
- 12. Bases légales de la gestion de la sécurité dans la chaîne alimentaire**
- 13. Bases statistiques et informatiques appliquées aux sciences des aliments**
- 14. Bien-être des animaux de production : aspects scientifiques et réglementaires**
- 15. Gestion de la qualité et de la sécurité dans la chaîne alimentaire**
- 16. Industries agro-alimentaires et gestion de l'environnement**

Exemples de situations professionnelles de nos anciens étudiants :

Bernard Ancion, collaborateur scientifique et consultant, Food Safety Consult (2005)
Shifaou Assani, inspectrice, Vinçotte- Procerviq (2007)
Sabine Bauwens, coordinatrice-qualité, AFSCA (2008)
Gheorghe Bradatan, inspecteur, AFSCA (2005)
Hélène Chenut, chargée de mission, AFSCA (2002)
Alexandre Deflandre, assistant, ULg-DDA (2009)
Véronique Delcenserie, professeur, ULg-DDA (2002)
Xavier Delcourt, Directeur, Delice Mondial (2009)
Marie-Athénaïs de Schaezen, directrice de laboratoire, Province de Liège (2004)
Martial de Verthamon, Head of China Supplier QA Team, Nestlé-China (2002)
Caroline Douny, doctorante-assistante, ULg-DDA (2004)
André Evers, chef d'unité adjoint, CE-OAV (1980)
Marlène Fontaine, inspectrice, SPF SPSCAE (2003)
Emmanuelle Gheenens, responsable qualité, Delka (2005)
Aurélien Hofman, consultante et responsable organisationnelle, Food Safety Consult (2008)
Pédro Imazaki, chercheur-doctorant, ULg-DDA (2009)
Benoît Jackers, auditeur-qualité, Quality Partner (1995)
David Jacques, Responsable Assurance Qualité, Cactus S.A. Luxembourg (2008)
Nicolas Korsak, chef de travaux, ULg-DDA (2000)
Michel Lapaige, senior quality assurance, EORTC (2007)
Damien le Grand, Chief Executive Officer, Food Safety Consult (2001)
Bertrand Moinet, assistant manager, CER group (2007)
Carine Nezer, R&D molecular biology manager, Quality Partner (1996)
Brïte Pauchet, assistante de recherche, Université McGill (2006)
Armand Plunus, inspecteur, AFSCA (1998)
Ana Rodrigues, doctorante-assistante, ULg-DDA (2009)
Patrick Ruppel, assistant de recherche, Gembloux Agro Bio Tech (2004)
Muriel Thèves, assistante qualité, Ter Bekee (2011)
Ludivine Tillière, consultante, Gembloux Agro Bio Tech (2011)
François Verheven, responsable hygiène, Walravens (1996)