

# CERTIFICAT D'UNIVERSITÉ EN MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Se former tout au long de la vie

*Le savoir progresse, vous aussi...*



## MAÎTRISER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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. C'est l'objectif de ce certificat unique en Belgique francophone organisé par le Département des Sciences des Denrées alimentaires de la Faculté de Médecine vétérinaire de l'ULiège, en collaboration avec le Forem et le Centre de compétence FormAlim.

## PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation, dotée de 15 crédits ECTS, se présente en 4 modules de cours pratiques et théoriques répartis sur une période de 6 mois et dispensés par une équipe mixte de professeurs de l'ULiège et d'experts de terrains.

- ▶ **Module 1** : Risques biologiques liés aux aliments (32h)
- ▶ **Module 2** : Risques chimiques liés aux aliments (32h)
- ▶ **Module 3** : Technologie au service de la sécurité des aliments (32h)
- ▶ **Module 4** : Analyse des dangers, mesure de maîtrise et de validation selon la norme ISO 22000 (48h)

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.

Le programme complet de la formation est disponible sur:  
[www.programmes.uliege.be/info/securete-aliments](http://www.programmes.uliege.be/info/securete-aliments)

## ÉVALUATION

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.

## À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Le certificat est destiné aux professionnels de la sécurité des aliments qui exercent une responsabilité et/ou une expertise en la matière dans les administrations publiques, centres R&D et entreprises actives sur la chaîne alimentaire: ingénieurs, responsables production, responsables logistique, responsables qualité, inspecteurs, contrôleurs qualité et vétérinaires.

## CONDITIONS D'ACCÈS

### ► CONDITIONS D'ADMISSION

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. Chaque dossier sera analysé par le Jury académique.

### ► LANGUE

Français.

### ► COÛT DE LA FORMATION

2500€, comprenant le minerval et les supports de formation.

## INFOS PRATIQUES ET INSCRIPTION

### ► ORGANISATION DE LA FORMATION

Les cours sont dispensés les jeudis (modules 1, 2 et 3) et mercredis (module 4) sur une période de 6 mois entre septembre 2020 et mars 2021, dans les locaux du Département des Sciences des Denrées alimentaires de la Faculté de Médecine vétérinaire de l'ULiège (campus du Sart Tilman).

### ► INSCRIPTION

Les candidatures sont à adresser par e-mail à [formation.continue@uliege.be](mailto:formation.continue@uliege.be) avant septembre 2020.

## CONTACT

### Responsable académique

Professeur Nicolas Korsak  
Département des Sciences des Denrées alimentaires  
Faculté de Médecine vétérinaire de l'ULiège

[nkorsak@uliege.be](mailto:nkorsak@uliege.be)

+32 4 366 40 40

### Cellule de formation continue

[Formation.continue@uliege.be](mailto:Formation.continue@uliege.be)

+32 4 366 91 07



En collaboration avec

