



Certificat d'université en contrôle de la chaîne alimentaire

[Session 2017]

4 modules répartis entre
janvier 2017 et mai 2017

Contexte

La maîtrise des risques sanitaires liés à l'alimentation constitue une exigence fondamentale de nos sociétés modernes. Cependant, les crises à répétition témoignent d'un niveau de risque toujours bien réel. Même si le risque zéro ne peut être atteint, la protection de la santé des consommateurs repose sur l'efficacité des systèmes d'auto-contrôle (entreprises et opérateurs) et des systèmes publics d'inspection. Dès lors, les auditeurs, contrôleurs, inspecteurs et certificateurs impliqués dans le processus de sécurité et de sûreté sanitaire au niveau de l'entreprise ou de la filière devront détenir des compétences de haut niveau en contrôle de la chaîne alimentaire et maîtriser les dernières méthodes d'inspection et d'audit scientifiquement validées.

Objectif du Certificat d'université en Contrôle de la chaîne alimentaire

Objectif général:

Sur base d'une capacité d'identification des risques biologiques et chimiques acquise précédemment, cette formation permettra aux participants d'appliquer les méthodes et techniques de contrôle qui assurent une parfaite maîtrise du processus d'audit et d'inspection des entreprises de la chaîne alimentaire.

Objectifs détaillés:

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

- > D'exploiter les techniques de l'audit, de l'inspection et de la certification des processus de production, de transformation et de distribution des aliments
- > D'appliquer les méthodes analytiques qui assurent un contrôle optimal de la chaîne alimentaire
- > D'évaluer les processus d'audit et les systèmes officiels d'inspection

Public cible

Cette formation s'adresse aux responsables de production, responsables qualité, auditeurs et contrôleurs internes (auto-contrôles), inspecteurs et certificateurs .

Prérequis

Les participants au Certificat d'université devront justifier d'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 dans le secteur agro-alimentaire. Si le candidat ne dispose pas du prérequis, un module de formation préalable lui sera proposé sur les risques biologiques et chimiques (2 premiers modules du Certificat d'université en Management de la sécurité des aliments déductibles pour l'obtention de ce certificat). Une bonne connaissance des risques biologiques et chimiques est en effet un prérequis conseillé pour cette formation.

Pédagogie

Cette formation se déroule selon une démarche d'apprentissage combinant des exposés théoriques et des illustrations pratiques.

Les enseignements 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 visites sur le terrain seront proposées aux candidats 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). Chacun des 3 premiers modules peut être suivi indépendamment du programme entier de ce certificat d'université.

Les deux premiers modules permettent l'acquisition des méthodes de contrôle et d'analyse de la qualité microbiologique des aliments d'une part et de la présence de contaminants et résidus d'autre part. Le troisième module donne aux participants la capacité d'appliquer les normes légales, les principes et référentiels du contrôle officiel, de l'inspection, de l'audit et de la certification. Le dernier module permet d'intégrer ces acquis par la mise en pratique des procédures de contrôle et d'inspection de la chaîne alimentaire.

Organisation du programme

La formation se présente en 4 modules répartis sur une période de 5 mois entre janvier 2017 et fin mai 2017. Les dates exactes de la formation sont présentées à la page suivante. Chacun des 3 premiers modules peut être suivi indépendamment du programme entier de ce certificat d'université.

Ces modules permettent de maîtriser la théorie et la mise en pratique en faisant référence aux meilleures pratiques, référentiels et normes en contrôle de la sécurité alimentaire. 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 enseignées. 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 : Méthode de contrôle de la qualité microbiologique des aliments

- 32h dont 16h de travaux pratiques.

Ce module développe les compétences d'intégration et de mise en place des principes des analyses microbiologiques (y compris génétiques) des aliments : plan d'échantillonnage, prélèvements, gestion des échantillons, prise d'essai, dénominations, détections, identifications, typage.

Les participants seront capables de comprendre les techniques mises en place par les laboratoires et de choisir les méthodes les plus adaptées à chaque situation.

Ils seront également à même d'interpréter les résultats obtenus en fonction des critères microbiologiques.

Ce module s'appuie sur des présentations théoriques et des travaux pratiques.

> MODULE 2 : Méthode d'analyse des résidus et contaminants dans la chaîne alimentaire

- 36h dont 20h de travaux pratiques.

Les méthodes analytiques disponibles à la mise en évidence des résidus et contaminants de la chaîne alimentaire seront abordées dans ce module.

Les facteurs associés à la fiabilité des résultats analytiques seront également maîtrisés par les participants.

Ce module s'appuie sur des présentations théoriques et des travaux pratiques pour intégrer la méthode.

> MODULE 3 : Outils de contrôle & d'audit de la chaîne alimentaire

- 32h dont 8h de travaux pratiques.

Ce module permet aux participants d'acquérir les bases nécessaires pour appliquer les normes légales, les principes référentiels et outils du contrôle officiel, de l'inspection, de l'audit et de la certification.

Les méthodes seront acquises par des exercices pratiques. Ce module permettra également de mieux comprendre les différences entre inspection, contrôle, certification et audit.

> MODULE 4: Applications

- 40h d'applications entre début mars et fin mai à planifier entre les candidats et les formateurs de l'AFSCA.

Mises en pratique des méthodes de contrôle et d'inspection de la chaîne alimentaire sur base d'études de cas, d'exercices et d'audit sur le terrain. Ces mises en pratiques se font sur base d'audit réalisés sur le terrain, en entreprises agroalimentaires.

> PREREQUIS : Une connaissance suffisante des risques chimiques et biologiques liés à la sécurité des aliments est requise pour ce programme. A défaut, il peut être demandé au participant de suivre les deux premiers modules du certificat d'université en management de la sécurité des aliments.

> EVALUATION

Le candidat devra subir une épreuve à l'issue de chaque module (épreuve à convenir avec chaque formateur) : rapport, compte-rendu, QCM ou autre formule.

Une journée de débriefing final et d'échanges aura lieu le 23 mai 2017. Elle permettra un retour d'expériences.

> PLANNING:

De janvier 2017 à mai 2017

Les dates de la formation sont : 17/1, 24/1, 31/1, 7/2, 9/2, 14/2, 21/2, 23/2, 7/3, 14/3, 21/3, 28/3, 18/4, 25/4.

Courant 3/2017 :

- Inspection entre la mi-mars et mi-mai (contact de chaque participant avec les contrôleurs de l'AFSCA et de l'OCI: 3 dates libres à définir)

- Rapport - échanges d'expériences et évaluation: le 23 mai 2017

FORMATEURS

> Marie-Louise Scippo

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

Assistant, Département des Sciences des Denrées alimentaires, ULg

> Elodie Renard

Assistante, Département des Sciences des Denrées alimentaires, ULg

> Jean-Marie Dochy

Directeur Général, DG Contrôle, AFSCA

> Paul Mullier

Inspecteur vétérinaire, DG Contrôle, AFSCA

> Samya Aweis

Senior Auditor, Quality Partner S.A.

> Damien le Grand

CEO, Quality Partner S.A.

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**
Quartier vallée 2 , Avenue de Cureghem 10, campus du Sart-Tilman, B-4000 Liège

> Prix de la formation :

Certificat d'université : 2500 € TTC ou par chèques-formations. Les frais d'inscription comprennent les supports de formation.

Par module de formation choisi indépendamment du certificat (module, 1 module 2 et module 3) : 600 € TTC.

Cette formation est agréée "chèque formation".

Pour tout participant relevant de la commission paritaire 118 ou 220, un subside complémentaire pourrait être 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 janvier 2017

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 54
nkorsak@ulg.ac.be

Important

Attention, le nombre de places est limité à 12 personnes maximum.

Nous vous remercions de renvoyer votre demande d'inscription avant le 20 janvier 2017 par e-mail à l'adresse suivante :

formation.continue@ulg.ac.be