AGR103 - Introduction au management de la qualité et à la maîtrise des risques

Mis à jour le 09-04-2024

Code : AGR103

Unité d'enseignement de type cours

3 crédits

Volume horaire de référence (+/- 10%) : **30 heures**

Responsabilité nationale : EPN07 - Chimie Vivant Santé / 1

Contact national :

Sciences et Procédés pour l'Industrie Agro-Alimentaire

292 rue Saint-Martin
EPN07
75003 Paris
01.40.27.21.67
Hind KHAZRANE
hind.khazrane@lecnam.net

Présentation

Prérequis

Bac + 2 dans les domaines des sciences du vivant ou de la chimie. Idéalement, il est préférable d'avoir des compétences sur les différents dangers rencontrés dans les industries agroalimentaires, correspondant aux unités AGR101 (microbiologie alimentaire) et AGR104 (sécurité des denrées alimentaires), mais ce n'est pas indispensable.

Cette unité d'enseignement fait partie d'un bloc de la licence générale Agro-industrie (LG040B61), elle est donc finançable à l'aide de votre CPF.

Objectifs pédagogiques

Faire acquérir les connaissances de base indispensables à la compréhension des démarches de management de la qualité et de maîtrise des risques en industrie agro-alimentaire.

Compétences

- Connaître les notions fondamentales du management de la qualité pour pouvoir interagir efficacement avec les différents services concernés au sein d'une entreprise

- Comprendre le rôle et les missions des principales agences de sécurité sanitaire ainsi que des structures de contrôle

- Savoir utiliser les outils permettant la gestion et la maîtrise des risques dans l'industrie

- Etre sensibilisé à la méthode HACCP

- Connaître différents référentiels qualité et leurs spécificités

Programme

Contenu

- Historique de la mise en place du management de la qualité
- Démarche qualité
- Cadre juridique et réglementation
- Rôle et missions des principales agences de sécurité sanitaire et structures de contrôle
- Gestion et maîtrise des risques: principes, enjeux, outils et acteurs
- Sensibilisation à la méthode HACCP
- Présentation globale de référentiels (ISO 9001, 14001, 17025, 22000, 26000, IFS, BRC)

Modalités de validation

- Contrôle continu
- Examen final

Description des modalités de validation

Devoir maison à rendre.

Examen final de 2 heures permettant d'évaluer les compétences acquises.