AGR104 - Sécurité des denrées alimentaires

Mis à jour le 09-04-2024

Code : AGR104

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.

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

Avoir des notions de toxicologie et connaître la nature des différents dangers (physiques, chimiques et allergènes) présents dans les aliments ainsi que les actions préventives et correctives à mettre en place pour les éliminer.

Les dangers biologiques sont traités dans l'unité de microbiologie alimentaire (AGR101).

Programme

Contenu

Notions d'analyse de risques et de toxicologie.

Nature des dangers et actions préventives et correctives pour leur élimination :

- les dangers physiques : corps étrangers, irradiations, nanomatériaux;

- les dangers chimiques : résidus phytosanitaires et vétérinaires, polluants, additifs, néoformés, toxines

- les dangers liés au contact avec les emballages;

- les dangers allergènes

Modalités de validation

- Contrôle continu
- Examen final

Description des modalités de validation

Devoir maison et examen écrit de 2 heures permettant d'évaluer l'acquisition des compétences de cette unité d'enseignement.

Bibliographie

Titre	Auteur(s)
Hygiene in food processing (2nd Edition, 2014), Woodhead Publishing Limited	LELIEVELD H.L.M., HOLAH J.T., NAPPER D.
Microbial Decontamination in the Food Industry (2012, Woodhead Publishing)	DEMIRCI A., NGADI M.O.