

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

Présentation

Prérequis

Bac + 2 dans les domaines des sciences du vivant ou de la chimie et être inscrit ou avoir validé les compétences sur les différents dangers rencontrés dans les industries agroalimentaires, correspondant aux unités AGR101 (microbiologie alimentaire) et AGR104 (sécurité des denrées alimentaires).

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

Définir les notions fondamentales du management de la qualité et de la maîtrise des risques dans l'industrie, afin de pouvoir interagir efficacement avec les différents services concernés.

Compétences

Définir les notions fondamentales du management de la qualité et de la maîtrise des risques dans l'industrie, afin de pouvoir interagir efficacement avec les différents services concernés.

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.

Valide le 02-07-2022



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 :

Industries agroalimentaires

292 rue Saint-Martin

EPN7

75003 Paris

01.40.27.21.67

Hind KHAZRANE

hind.khazrane@lecnam.net