

# USAB1N - Qualité et sécurité alimentaires

## Présentation

### Prérequis

être admis dans la LP

### Objectifs pédagogiques

Comprendre la nécessité de la sécurité alimentaire, connaître les organismes officiels et les outils de gestion de la qualité.

### Compétences

Comprendre la nécessité de la sécurité alimentaire, connaître les organismes officiels et les outils de gestion de la qualité pour développer un argumentaire en utilisant les critères de qualité (nutritionnelle, hygiénique, organoleptique).

### Compétences

Comprendre la nécessité de la sécurité alimentaire, connaître les organismes officiels et les outils de gestion de la qualité pour développer un argumentaire en utilisant les critères de qualité (nutritionnelle, hygiénique, organoleptique).

## Programme

### Contenu

Qualité et sécurité des aliments (20 h)

Signes officiels de la qualité alimentaire (20 h)

### Modalités de validation

- Contrôle continu

### Description des modalités de validation

Présentations orales avec supports visuels / Dossiers

Valide le 02-07-2022



**Code : USAB1N**

Unité spécifique de type cours  
4 crédits

**Responsabilité nationale :**  
EPN07 - Chimie Vivant Santé / 1

### Contact national :

Industries agro-alimentaires  
2D1P10, 4-2-05, 292 rue St  
Martin  
75003 Paris  
01 58 80 84 85  
Loïc Louarme  
[loic.louarme@lecnam.net](mailto:loic.louarme@lecnam.net)