

Bachelier en Agronomie orientation AA

HELHa Campus Montignies 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE		
Tél : +32 (0) 71 15 98 00	Fax :	Mail : agro.montignies@helha.be

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE AA 309 Gestion de la qualité en agro-alimentaire			
Code	AGAA3B09	Caractère	Obligatoire
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Myriam KOCKEROLS (myriam.kockerols@helha.be)		
Coefficient de pondération	20		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Depuis quelques années, les exigences et les réglementations en matière de qualité des aliments et en matière de maîtrise de la qualité évoluent et deviennent une préoccupation majeure dans le secteur agro-alimentaire.

L'unité d'enseignement "gestion de la qualité" complète le cours de sciences et technologies des aliments en initiant les étudiants à tous les aspects « qualité » dans le secteur agro-alimentaire : traçabilité, hygiène, analyse et suivi qualité, maîtrise de la qualité, ainsi que les normes et les référentiels en la matière.

Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

- Compétence 1 **Informier, communiquer et travailler en équipe**
 - 1.2 Élaborer des documents didactiques et des fiches techniques relatives aux produits et aux services et adaptés à des publics cibles spécifiques
 - 1.4 Choisir et utiliser les systèmes d'informations et de communication adaptés
- Compétence 2 **S'engager dans une démarche de développement professionnel**
 - 2.1 Participer à une pratique réflexive en s'informant et s'inscrivant dans une démarche de formation permanente
 - 2.2 Développer un esprit critique
 - 2.3 S'adapter aux évolutions technologiques, économiques et sociétales
- Compétence 3 **Maîtriser les principes de base de la gestion**
 - 3.1 S'informer des aspects légaux et réglementaires de son activité (aspects économiques, social, et de production) et les appliquer
- Compétence 4 **Collaborer aux activités d'analyses, de services à la collectivité et aux projets de recherche**
 - 4.3 S'approprier rapidement les données scientifiques et techniques associées au projet
- Compétence AI 6 **Assurer le fonctionnement d'unités de production agro-industrielles et biotechnologiques et s'y intégrer**
 - AI 6.3 Participer au processus de gestion de la qualité (par exemple : HACCP, ISO, sensibilisation et formation du personnel, audits, ...)

Acquis d'apprentissage visés

Au terme de l'unité, l'étudiant sera capable de :

- comprendre et établir les flow-chart, les plans et documentations réglementaires nécessaires aux activités des opérateurs agro-alimentaires

- synthétiser les principes directeurs de la réglementation ayant trait aux activités agro-alimentaires
- discerner la portée des systèmes de normes et référentiels en entreprises agro-alimentaires
- maîtriser les principes régissant la gestion de la qualité et de la maîtrise de la qualité
- pratiquer une analyse HACCP et établir les documentations adaptées
- être capable de rechercher les articles réglementaires et les interpréter
- mettre en œuvre la traçabilité dans une entreprise
- comprendre les termes anglais des notions vues en cours

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : AGAA3B01

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

AGAA3B09A Gestion de la qualité en agro-alimentaire

24 h / 2 C

Contenu

Le cours parcourt les domaines de gestion de la qualité, en faisant référence aux réglementations en vigueur

- Qualité et sécurité des aliments
- Les dangers en AA
- Les prérequis ou BPH
- La maîtrise de la qualité
- La démarche HACCP et le plan HACCP
- Traçabilité en IAA et Notification
- Alimentarité des emballages
- Etiquetage

Démarches d'apprentissage

- cours
- séminaire par un expert (16h): la présence à ce séminaire est obligatoire.
- analyse de cas
- visites en entreprises (visites conjointes au cours de Sciences et technologies des aliments)

Dispositifs d'aide à la réussite

Néant

Sources et références

Voir en cours.

Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Le support de cours est disponible sur ConnectED

4. Modalités d'évaluation

Principe

L'évaluation comporte une partie de travail journalier (devoirs, rapports ou interrogations écrite ou orale).
et un examen écrit final.

Pondérations

	Q1	Q2	Q3

	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Trv	20%			Trv	20%
Période d'évaluation	Exe	80%			Exe	80%

Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

La cote de travail journalier valant 20% n'est pas récupérable au Q3. L'absence au séminaire "Qualité" non justifiée sera pénalisée sur la note finale par -0,5 par demi-journée d'absence.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2021-2022).