

MASTER DE SPÉCIALISATION



MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Master de spécialisation MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Former des spécialistes maîtrisant toutes les étapes de la gestion de la sécurité de la chaîne alimentaire.

Afin de répondre à une demande du secteur professionnel, ce programme interdisciplinaire, élaboré par la Faculté de Médecine Vétérinaire en collaboration avec les Facultés des Sciences et de Gembloux Agro-Bio Tech, forme des professionnels capables d'assurer l'encadrement, la prévention et le contrôle de la sécurité de la chaîne alimentaire, ainsi que la gestion de crises sanitaires associées.

Un enjeu sociétal majeur

La maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments revêt un caractère crucial dans nos sociétés. Elle impacte, en effet, directement la santé du consommateur. Augmentation de la production animale et agricole parfois au détriment de l'hygiène et de la qualité, respect des normes belges et européennes, notamment en termes d'étiquetage, développement de nouveaux conditionnements, analyse des risques biologiques, chimiques ou physiques... Voici quelques défis auxquels seront confrontés les futures diplômé-es.

Les opérateurs de la filière agro-alimentaire sont légalement responsables de la sécurité des produits qu'ils mettent sur le marché. La demande de professionnels compétents dans cette matière est donc très importante tant au niveau du management de la sécurité sanitaire au sein de ces entreprises, qu'au niveau des contrôles effectués par les organismes compétents et de la gestion des crises sanitaires de la chaîne alimentaire.

Le Master de spécialisation en « Management de la Sécurité de la Chaîne Alimentaire », par son approche à la fois scientifique et appliquée, répond à l'ensemble des exigences de ce secteur en constante évolution. C'est la formation la plus spécialisée en Belgique dans ce domaine.



En pratique

- Master de Spécialisation : 60 crédits
- Horaire de jour
- Langue d'enseignement : français

Les objectifs de la formation

Au terme de l'apprentissage, les diplômé-es auront acquis les compétences suivantes :

1. Évaluer les risques liés aux dangers sanitaires dans la chaîne alimentaire
2. Prévenir les risques liés aux dangers sanitaires dans la chaîne alimentaire
3. Mettre en œuvre un programme de contrôle des risques liés aux dangers sanitaires dans la chaîne alimentaire
4. Prendre une décision raisonnée lors de la détection d'un risque dans une entreprise ou face à une crise plus large dans la chaîne alimentaire
5. Interagir efficacement au sein d'une équipe interdisciplinaire.



Atouts

- Une formation interdisciplinaire accessible à de nombreux profils
- Une grande place consacrée à la pratique tout au long de l'année : travaux pratiques, travaux dirigés, visites de terrain
- Une expertise de plus de 40 ans de la Faculté de Médecine vétérinaire dans les sciences des denrées alimentaires
- Des liens étroits avec le secteur professionnel dans le cadre du cursus (stage, visites)

LA FORMATION

Le cursus est organisé par la Faculté de Médecine vétérinaire, avec intervention des Facultés des Sciences et de Gembloux Agro-Bio Tech et des acteurs des entreprises et des organismes de contrôle de la sécurité de la chaîne alimentaire, dont l'AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire). Il se déroule sur une année complète, en 60 crédits.

Premier quadrimestre : acquisition de connaissances et de savoir-faire

Lors de la première partie de l'année, les fondements théoriques sont enseignés et appliqués par des travaux pratiques et dirigés, des exercices de mise en situation et des visites dans les points de production, de transformation et de distribution des denrées alimentaires. Les propriétés constitutives de la qualité des aliments ainsi que les méthodes de transformation et de conservation sont passés en revue. Les cours abordent ensuite l'analyse des risques biologiques, chimiques et physiques dans la chaîne alimentaire : quels sont-ils et comment les détecter ? Ces aspects sont contextualisés d'un point de vue réglementaire : quelles sont les obligations légales, tant au niveau belge qu'europpéen ? Quelles sont les méthodes de calcul de l'étiquetage nutritionnel et les règles d'encadrant ? Quelles certifications existent dans le domaine de la sécurité alimentaire et quelles sont leurs exigences ? Quels organismes interviennent dans le contrôle de la sécurité de la chaîne alimentaire ?

Outre les aspects d'encadrement et de contrôle, la question de la prévention est abordée au sein du cursus, ainsi que les outils nécessaires à la communication en cas de crise sanitaire dans le secteur alimentaire.

Deuxième quadrimestre : stage et travail de fin d'étude

La deuxième partie de l'année est presque exclusivement consacrée à un stage de 13 semaines et à la rédaction d'un travail de fin d'étude directement lié au stage. Ce dernier peut être réalisé en entreprise, en laboratoire ou en structure de contrôle ou de certification. Un voyage d'étude est également organisé. Outre les compétences développées ci-dessus, ce stage, ainsi que la variété des profils ayant accès au Master de spécialisation, permettent à l'étudiant d'apprendre à interagir efficacement au sein d'une équipe interdisciplinaire.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Q1					
Q2					

■ Présentiel (Cours, travaux pratiques et dirigés, visites)
■ Distanciel (Cours à distance et travail à domicile)
■ Stage, TFE et voyage didactique



Les ouvertures professionnelles

Les diplômés et diplômées pourront prétendre à des missions à responsabilité dans la chaîne alimentaire au sens large ou dans les structures publiques ou privées, nationales et internationales, de conseil, de politique de contrôle ou de contrôle. Ils pourront, notamment, exercer les fonctions de :

- gestionnaire de laboratoires de contrôle-qualité ou de recherche et développement (R&D) dans des structures privées ou publiques ;
- responsable qualité dans le secteur agro-alimentaire (public et privé) ;
- responsable R&D dans les industries agro-alimentaires ;
- auditeur-rice/inspecteur-rice pour les organismes d'inspection et de certification ;
- conseiller-ère ou formateur-rice dans le domaine des sciences des denrées alimentaires...

Contacts

Responsable académique du programme

Faculté de Médecine Vétérinaire, Département des Sciences des denrées alimentaires

Pr Georges Daube

Georges.Daube@uliege.be

Informations générales sur les études et la vie à l'ULiège

Centre d'information

+32 (0)4 366 56 74

info.etudes@uliege.be

Faculté référente



Facultés partenaires



INFORMATIONS ET CONDITIONS D'ACCÈS DÉTAILLÉES

www.programmes.uliege.be/info/masca



Conditions d'accès

Le Master de spécialisation est accessible à des profils variés, ce qui renforce son approche pluridisciplinaire. Les détenteurs des grades suivants (ou grades équivalents) bénéficient d'un accès direct :

- Master en Médecine vétérinaire,
- Master en Médecine,
- Master en Sciences pharmaceutiques,
- Master en Sciences biomédicales,
- Master Bioingénieur en chimie et bioindustries,
- Master Bioingénieur en sciences agronomiques,
- Master en Biologie des organismes et écologie,
- Master en Biochimie, biologie moléculaire et cellulaire,
- Master en Sciences chimiques,
- Master en Management de l'innovation et de la conception des aliments,
- Master en Sciences de l'ingénieur industriel, orientation agronomie.

D'autres profils pourraient y avoir accès sur base d'une décision du jury.

Le jury se réserve le droit de limiter les inscriptions.



Portes ouvertes, soirée masters, information sur les études...

Votre portail www.uliege.be/futur-etudiant

Votre actualité    [universitedeliege](https://www.facebook.com/universitedeliege)

