

L pro Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments (QSSA)

Libelle	ECTS - > coeff	Semestre	CM	TD	TP	CTDI	Compétences attendues (à renseigner pour chaque UE et module)	Bloc de compétences (indiquer à quel bloc ces compétences sont rattachées)
UEA Remise à niveau au choix (20h) - 2 modules de 10h au choix	0	S5				20	Acquérir les pré-requis en technologie alimentaire et techniques analytiques communs à un BTS IAA et un DUT Génie biologique	
A.1 Technologie alimentaire		S5	10		30		Evaluer l'influence des étapes unitaires de fabrication sur la qualité et la sécurité d'un produit alimentaire	
A.2 Génie alimentaire		S5			10		Mettre en œuvre un procédé de transformation alimentaire en maîtrisant la sécurité alimentaire	
A3 Informatique		S5	2		8		Prendre en main les outils de bureautique usuels	
A4 Statistiques		S5	4	6			Maîtriser les bases de l'analyse statistique	
A5 Microbiologie		S5	5		5		Maîtriser les bases de la microbiologie, travailler stérilement avec des micro-organismes (MO). Prendre la mesure des impacts positifs et négatifs des MO dans la filière agro-alimentaire	
A6 Biologie moléculaire et techniques analytiques		S5	10				Maîtriser le principe des techniques de bases en biologie moléculaire (Hybridation, PCR) et en chromatographie (HPLC)	
UEB Appréhender le contexte législatif, certificatif et les risques dans un contexte agroalimentaire (152h)	11	S5	112	9	31	152	Appréhender le contexte législatif et certificatif dans la FAA	Bloc 1 : Appréhender le contexte législatif et certificatif et identifier les risques présents au sein de la filière agroalimentaire version courte " Contexte "
B1- Aspects réglementaires		S5	17		8		Appréhender, pour l'ensemble de la filière agro-alimentaire, les contextes réglementaires alimentaire et environnemental et de sécurité des salariés au niveau national, européen et international. Assurer une veille réglementaire	
B2 - Démarche de certification - Signes de qualité		S5	30	4	5		Appréhender, pour l'ensemble de la FAA*, les démarches volontaires attestant de la qualité d'une fabrication (certification, signes officiels de qualité..)	
B3 Anglais		S5	4	2	14		Lire un document technique ou réglementaire en anglais. Communiquer à l'oral ou par mail avec des fournisseurs ou des clients	
B4- Les risques biologiques		S5	27				Identifier les principaux risques biologiques présents au sein de la FAA (Microorganismes, Parasites, OGM...)	
B5 - Les risques chimiques et physiques		S5	25	3			Identifier les principaux risques physiques et chimiques présents au sein de la FAA (phytosanitaires, additifs, résidus d'emballages eau de médicaments, allergènes, dioxines, HAP,...). Evaluer la toxicité d'un produit chimique	
B6- Les risques environnementaux		S5	9		4		Identifier les principaux risques environnementaux liés à la gestion des déchets et effluents dans la FAA et mettre en œuvre des moyens de maîtrise	
UE C Etablir un plan de maîtrise des risques (96h)	7	S5	59	9	28	96	Etablir un plan de maîtrise des risques	Bloc 2: Mettre en place un plan de maîtrise de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires version courte " Plan de maîtrise des risques "
C1 Démarche qualité globale		S5	44	2	24		Réaliser une analyse des dangers présents au sein d'un procédé de production ou de fabrication et évaluer les risques par la méthode d'HACCP. Mettre en œuvre les outils pour la maîtrise de la qualité et des risques sanitaires dans la FAA (BPH, BPF, N&D, traçabilité, certification ..) en conformité avec les objectifs fixés par la direction. Etablir un plan de contrôle permettant le suivi de la maîtrise de la qualité et des risques sanitaires.	
C2 Etude de quelques filières		S5	15	7	4		Identifier les risques caractéristiques d'une filière donnée	
module déplacé pour augmenter le volume de L'UE E et permettre de passer à 6 ECTS								
UE D Faire adhérer à la démarche de maîtrise des risques (75h)	6	S5	46		29	75	Faire adhérer à la démarche de maîtrise des risques	Bloc 3: Faire adhérer les acteurs à la démarche et savoir réagir en cas de perte de maîtrise version courte " Communication management "
D1 Communication et management au quotidien		S5	30		27		Collecter les éléments de preuves de la maîtrise des risques afin de constituer le système documentaire associé à la démarche qualité. Délivrer un message à l'écrit ou à l'oral à l'intérieur et à l'extérieur de l'entreprise. Assurer la cohésion et l'implication d'une équipe autour d'un projet.	
D2 Gestion de situation de crise		S5	16		2		Prévenir et gérer les situations de crise en s'appuyant sur la rédaction d'un manuel de gestion de crise et l'animation d'une cellule de gestion de crise	
UE E-Mesurer l'efficacité du plan de maîtrise (107h)	6	S5	49	16	42	107	Mesurer l'efficacité d'un plan de maîtrise des risques	Bloc 4: Evaluer le coût de la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire et de a qualité et mettre en place un plan de contrôle pour valider son efficacité version courte "Coût et plan de contrôle "
E1 Evaluer le coût de la maîtrise de la qualité		S5	10	6	8		Evaluer le coût de mise en œuvre d'une démarche qualité en s'appuyant sur la connaissance du fonctionnement et les données économiques de l'entreprise	
E2 Audit, outils informatiques et statistiques		S5	22	4	18		Mettre en œuvre un plan de mesures ou un audit permettant le suivi ou le contrôle de la maîtrise des risques professionnels et/ou sanitaires et/ou environnementaux ou la conformité à un référentiel de certification. Analyser des données expérimentales représentatives (échantillonnage) en vue de valider	
E3 Outils techniques		S5	17	6	16		Mettre en œuvre des techniques métrologiques, biochimiques, microbiologiques ou de biologie moléculaire pour s'assurer de la maîtrise des risques.	

Semestre 6

Projet Tutoré	12
Stage/ alternance	18