Année académique 2022 - 2023 Domaine Agronomique

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 maitrise 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 **Informer, communiquer et travailler en équipe**
- 1.1 Rechercher, consulter, analyser, échanger et transmettre des informations techniques ou scientifiques et ce tant à l'échelon national qu'international
- 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 unesprit 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 auxs activités d'analyses, de services à la collecivité et aux projets de recherche**
- 4.3 S'approprier rapidement les données scientifiques et techniques associées au projet

Compétence 5 **Appliquer les principes du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**
- 5.3 Intégrer à l'activité de production les règles en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé

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 réglementations ayant trait aux activités agro-alimentaires
- discerner la portée des systèmes de normes et référentiels en entreprises agro-alimentaires
- maitriser les principes régissant la gestion de la qualité et de la maitrise 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 un 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 reglementations en vigueur

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

Démarches d'apprentissage

- cours
- séminaire par un expert (18h): 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 deux parties:

- production journalière (20%) : participation active au séminaire + devoirs et rapports
- examen écrit final (80%).

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Evc	20%			Evc	20%
Période d'évaluation	Exe	80%			Exe	80%

Evc = Évaluation continue, Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

La note de travail journalier valant 20% n'est pas récupérable au Q3.

L'absence non justifiée au séminaire "Qualité" sera pénalisée sur la note finale par -1 point par demi-journée d'absence. En cas d'absence justifiée au séminaire, un travail de compensation sera demandé.

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 2022-2023).