

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 307 Gestion de la qualité en agro-alimentaire			
Ancien Code	AGAA3B07	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	CIAI3070		
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Myriam KOCKEROLS (kockerolsm@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

L'unité d'enseignement "Gestion de la qualité" complète le cours de Technologies alimentaires en initiant les étudiants à tous les aspects "qualité" dans le secteur alimentaire: traçabilité, hygiène, analyse et suivi qualité, maîtrise de la qualité, ainsi que les normes et référentiels existant en la matière. Le cours est constitué pour une grande part d'un séminaire animé par un expert externe.

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**
 - 1.1 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 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
 - 3.2 Répondre aux spécificités du marché (local, international)
- 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
 - 4.5 Réaliser et transmettre le bilan ponctuel de ses activités de recherche
- 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

Acquis d'apprentissage visés

Au terme de cette activité d'apprentissage, l'étudiant sera capable de :

- comprendre et établir des flow-charts de production, des plans et des documentations réglementaires nécessaires aux activités agro-alimentaires
- synthétiser les principes directeurs de la réglementation ayant trait aux activités agro-alimentaire
- mener des recherches à propos de la réglementations dans le domaine et de les interpréter judicieusement
- maîtriser les principes régissant la gestion de la qualité et la maîtrise de la qualité en entreprise, entre autres les "programmes des pré-requis"
- détailler les exigences en matière d'étiquetage des denrées pré-emballées
- mener une analyse HACCP et établir les documentations adaptées
- analyser et améliorer la traçabilité dans une entreprise
- comprendre les termes anglais des notions vues en cours, et comprendre des texte établis en anglais dans le domaine

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

3. Description des activités d'apprentissage

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

AGAA3B07A Gestion de la qualité en agro-alimentaire

24 h / 2 C

Contenu

Le cours comporte:

- visites d'entreprises agro-alimentaires
- une séance d'introduction à la qualité: les piliers, les BPH, l'HACCP
- un séminaire (de 18h) animé par un expert: les dangers en industries agro-alimentaire et analyse HACCP, la législation alimentaire, l'étiquetage, l'alimentarité des emballages

Démarches d'apprentissage

- le cours est donné de manière interactive, avec analyse de cas
- des devoirs et travaux sont à remettre
- les visites d'entreprise permettent d'illustrer le propos

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 :

- pdf de slides sur ConnectED
- diverses documentations supplémentaires

4. Modalités d'évaluation

Principe

L'évaluation comporte deux parties:

- productions journalières (40%): participation au séminaire, devoirs et travaux à remettre
- examen écrit (60%)

L'examen écrit est organisé hors session, dès la fin de la programmation des heures de cours prévues.

Les principes d'évaluation ci-dessus ont pour motif pédagogique de permettre aux étudiants d'avoir conscience de l'état d'acquisition des compétences attendues.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Evc + Trv	40			Evc + Trv	40
Période d'évaluation	Exe	60			Exe	60

Evc = Évaluation continue, Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

Présence obligatoire: les visites d'entreprises et toutes les heures de séminaire sont à **présence obligatoire**. En cas d'absence non justifiée, la note finale de l'UE sera pénalisée de -1 par demi-journée d'absence au séminaire, ou par visite d'entreprise manquée. En cas d'absence justifiée, l'étudiant devra s'informer des devoirs ou travaux à rendre et devra rattraper par lui-même le contenu des séances manquées.

L'étudiant est soumis au RGE, au ROI et aux règlements spécifiques des laboratoires.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur adjoint de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2025-2026).