

## QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS IN AGROFOOD SECTOR

*Devenir acteur de l'alimentation de demain*

### MODALITÉS

Langue : **EN**

Possibilité de contrat pro : **NON**

Période : **5<sup>ème</sup> année, Semestre 1**

ECTS : **30**

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

L'objectif est de former des Ingénieurs capables d'aborder le **management de la qualité en industrie agroalimentaire** dans son intégralité (sécurité sanitaire, environnement, risques industriels) en alliant les enjeux économiques et la qualité des produits et de répondre à des **besoins internationaux**.

Les compétences acquises en fin de formation :

- › une vision internationale de la chaîne de production alimentaire : maillons, contraintes, opportunités
- › les outils nécessaires pour mettre en place ou améliorer l'efficacité du système de management répondant aux exigences des principaux référentiels et normes en vigueur (sécurité sanitaire, environnement, ...)
- › la capacité à intégrer le management global des risques (risques sanitaires, food fraud, food defense, risques environnementaux, sécurité) ;
- › développement de l'esprit analytique de terrain via des mises en situation

Plus de détails sur le  
contenu de la formation  
[WWW.ISA-LILLE.FR](http://WWW.ISA-LILLE.FR)





## CONTENU ET ORGANISATION

---

Organisation en 3 pôles :

- › **pôle fondamental** : cours, TD,
- › **pôle projets** : workshops, projet Co-Elab, études de cas ...,
- › **pôle terrain** : témoignages, visites, salons.

Le programme s'articule en 8 axes qui définissent 8 **modules** :

- › Quality management in production
- › Food safety management systems
- › Resource management and responsibility
- › Environmental and risks management
- › Integrated management systems and quality strategy
- › Monitoring tools
- › Communication tools
- › Co-Elab project

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

---

Différentes modalités d'évaluation selon les modules d'enseignement :

- › **Contrôle continu**,
- › **Présentations orales** ou **de travaux dirigés** pour chaque module,
- › Quatre **examens**.



## CONTACT

Caroline Kaczmarek  
caroline.kaczmarek@yncrea.fr  
Bureau 303



## QUELQUES EXEMPLES DE MÉTIERS

Responsable QSE  
Responsable Sécurité sanitaire des aliments  
Responsable laboratoire  
Responsable amélioration continue  
Management de la qualité fournisseurs  
Management réclamations clients  
Management Affaires réglementaires  
Auditeur