



## Conditions d'admission

Cette formation est la dernière évolution d'une formation qui, depuis une trentaine d'années, a été dénommée successivement «Licence en hygiène et technologie des d.a.o.a.» et «D.E.S en sciences des d.a.o.a.».

### Modalités d'admission

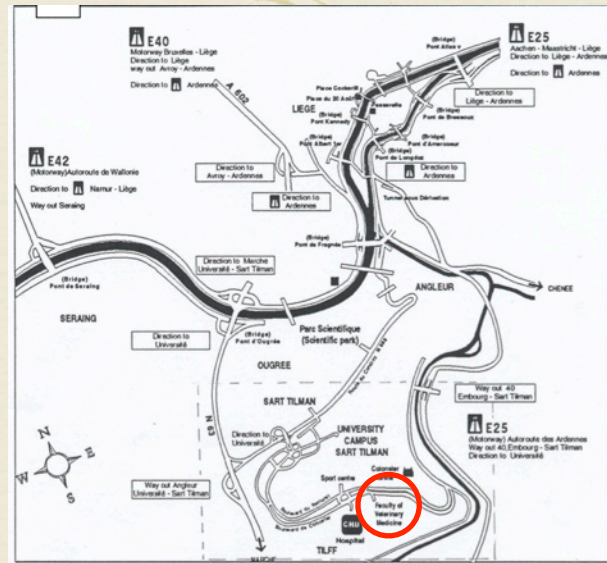
Ce master complémentaire est accessible, sur dossier, aux porteurs du grade de médecin vétérinaire ou d'un titre jugé équivalent. Pour les modalités d'admission, voir: [http://www.ulg.ac.be/cms/a\\_15711/admissions](http://www.ulg.ac.be/cms/a_15711/admissions)

### Modalités d'inscription

Pour les modalités d'inscription, voir: [http://www.ulg.ac.be/cms/c\\_42545/conditions-d-access-generales-aux-masters-complementaires](http://www.ulg.ac.be/cms/c_42545/conditions-d-access-generales-aux-masters-complementaires)

### Modules de formation continuée

A partir de l'année académique 2010-2011, le Département des Sciences des Denrées alimentaire de l'Université de Liège offre un nouvel ensemble de modules de formation continuées tournant autour de la gestion de la qualité et la sécurité des Denrées alimentaires. Toute demande de renseignement concernant les inscriptions devra être adressée par écrit



UNIVERSITÉ DE LIÈGE

Faculté de Médecine vétérinaire

Département des Sciences des Denrées alimentaires

Boulevard de Colonster 20 (bât. B43bis)

4000 Liège (Belgique)

T: (32) 4 366 40 40 F: (32) 4 366 40 44

Info: [dda@ulg.ac.be](mailto:dda@ulg.ac.be) Web: [www.dda.ulg.ac.be](http://www.dda.ulg.ac.be)



MASTER  
COMPLÉMENTAIRE

MÉDECINE  
VÉTÉRINAIRE  
SPÉCIALISÉE

Santé publique vétérinaire  
Sciences des Aliments



# FORMATION PROPOSÉE

A partir de l'année académique 2010-2011, le Département des Sciences des Denrées alimentaire de l'Université de Liège revoit en profondeur le programme du Master complémentaire en Sciences des aliments.



## Public-cible

Ce master complémentaire est accessible, sur dossier, aux porteurs du grade de médecin vétérinaire ou d'un titre jugé équivalent. Il est destiné aux médecins vétérinaires qui souhaitent une formation spécialisée dans le domaine de la gestion de la qualité et de la sécurité sanitaire dans la chaîne alimentaire. Les débouchés sont nombreux : responsable qualité en industrie ou dans la distribution, conseil, formation, inspection officielle (niveaux national ou européen) ou privée, certification, responsable de laboratoire, R&D, évaluation du risque, ....

## Modalités d'organisation

Il consiste en une formation d'une année (60 crédits), éventuellement fractionnable sur deux années. Les cours et travaux dirigés ou pratiques sont organisés tous les mardi et jeudi durant l'année académique (mi sept. à fin juin). Les cours représentent un total de 257 h de cours théoriques, 86 h de travaux dirigés et 128 h de travaux pratiques (dont certains sont réalisés sur le terrain dans des entreprises du secteur agro-alimentaire, en Belgique et à l'étranger). Un travail personnel consistant en la réalisation et la défense d'un mémoire portant sur un sujet original en lien avec les sciences des aliments fait aussi partie du programme de cet enseignement.

### Contact pour les inscriptions

E-mail : [dda@ulg.ac.be](mailto:dda@ulg.ac.be) ; téléphone: 04 366 40 40  
Site Web : [www.dda.ulg.ac.be](http://www.dda.ulg.ac.be)

### **Mémoire en relation avec les Sciences des aliments** (28 crédits)

#### **Recherche documentaire et critique de l'information scientifique**

Dr S.Vandenput, 10 h de cours théoriques  
et 2h de travaux pratiques (1 crédit)

#### **Compléments d'épidémiologie**

Pr C. Saegerman, 15 h de cours théoriques (1 crédit)

#### **Bases de l'analyse des risques et de gestion de la qualité**

Pr C. Saegerman, Pr G. Daube, 9 h de cours théoriques (1 crédit)

#### **Bases statistiques et informatiques appliquées aux sciences des aliments**

Pr F. Farnir, 8 h de cours théoriques (1 crédit)

#### **Bases légales de la gestion de la sécurité dans la chaîne alimentaire**

Dr A. Evers, 14 h de cours théoriques (1 crédit)

#### **Industries agro-alimentaires et gestion de l'environnement**

Dr M. Von Frenckell, 10 h de cours théoriques (1 crédit)

#### **Bien-être des animaux de production: aspects scientifiques et réglementaires**

Pr M.Vandenhede, 10 h de cours théoriques (1 crédit)

#### **Technologie des aliments**

Pr A. Clinquart

Ce module vise à préciser le rôle et les moyens de maîtrise des procédés technologiques utilisés dans le traitement, la transformation et la conservation des denrées alimentaires.

28 h de cours théoriques et 12 h de travaux pratiques (2 crédits)

#### **Hygiène et gestion de la sécurité des aliments**

Dr N. Korsak

Ce module donne accès à une connaissance approfondie des principes et systèmes de maîtrise de la sécurité des aliments à travers une approche «de l'étable à la table».

40 h de cours théoriques (2 crédits)

#### **Nutrition et santé**

Pr M.-L. Scippo, Pr A. Clinquart, Pr G. Daube

Ce module présente les bases concernant les principaux nutriments (protéines, lipides, etc) et les aliments dits «santé» (allégations nutritionnelles et de santé, étiquetage, etc).

20 h de cours théoriques, 8 h de travaux dirigés  
et 12 h de travaux pratiques (2 crédits)

#### **Méthodes d'analyse des résidus et contaminants dans la chaîne alimentaire**

Pr M.-L. Scippo, Pr F. Farnir

Ce module développe et illustre les méthodes d'analyse biochimiques et physico-chimiques des résidus et contaminants dans la chaîne alimentaire, ainsi que les bases statistiques des méthodes d'échantillonnage.

8 h de cours théoriques, 4 h de travaux dirigés  
et 24 h de travaux pratiques (2 crédits)

#### **Méthodes de contrôle de la qualité microbiologique des aliments**

Pr G. Daube

Cette partie développe les méthodes classiques et alternatives utilisées pour détecter, dénombrer ou typer les micro-organismes contaminant nos aliments et les critères utilisés.

16 h de cours théoriques et 16 h de travaux pratiques (2 crédits)

#### **Risques chimiques liés aux aliments**

Pr M.-L. Scippo, Pr C. Saegerman

Ce module vise à donner une bonne connaissance des dangers chimiques à considérer dans la chaîne alimentaire et explique comment en évaluer les risques pour le consommateur.

27 h de cours théoriques et 5 h de travaux dirigés (2 crédits)

#### **Risques biologiques liés aux aliments**

Pr G. Daube, Pr C. Saegerman, Pr F. Farnir

Cette partie vise à donner une bonne connaissance des dangers biologiques à considérer dans la chaîne alimentaire et explique comment en évaluer les risques dans une situation pratique.

23 h de cours théoriques et 9 h de travaux dirigés (2 crédits)

#### **Outils de contrôle de la chaîne alimentaire**

Dr N. Korsak, Pr G. Daube, Dr A. Evers

Ce module vise à préciser et illustrer sur le terrain les bases légales et les principes et référentiels du contrôle officiel, de l'inspection, de l'audit et de la certification dans la chaîne alimentaire.

24 h de cours théoriques et 24 h de travaux pratiques (3 crédits)

#### **Gestion de la qualité et de la sécurité dans les entreprises agro-alimentaires**

Pr A. Clinquart, Pr M.-L. Scippo, Dr N. Korsak, Pr G. Daube,

Ce module développe et illustre les technologies et les pratiques dans les filières viande fraîche, produits transformés de viande et poisson, lait et produits laitiers, distribution et restauration.

20 h de cours théoriques, 40 h de travaux dirigés  
et 60 h de visites d'entreprises (8 crédits)