

Hygiène alimentaire des industries / Food security



Composante
Polytech
Grenoble - INP,
UGA

- > **Langue(s) d'enseignement:** Français
- > **Ouvert aux étudiants en échange:** Oui
- > **Code d'export Apogée:** KAPP9M02

Présentation

Description

Découverte de la Norme ISO 22000 et de la démarche HACCP

- 1) Les spécificités de la Norme ISO 22000
- 2) Présentation de la démarche HACCP par étapes
- 3) Cas pratique sur un produit alimentaire : De la réception des matières premières jusqu'au produit final (diagramme de fabrication, détermination des dangers, analyse de risques, Détermination des points critiques et des contrôles associés)

Heures d'enseignement

Hygiène alimentaire des industries / Food security - CMTD

Cours magistral - Travaux dirigés

12h

Pré-requis recommandés

Connaissance de la norme ISO 9001

Période : Semestre 9

Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

| Libellé | Nature de l'enseignement | Type d'évaluation | Nature de l'épreuve | Durée (en minutes) | Nombre d'épreuves | Coefficient de l'épreuve | Remarques |
|---------|--------------------------|-------------------|---------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------|
| | | | | | | 20/100 | |

Infos pratiques

Lieu(x) ville

> Grenoble

Campus

> Grenoble - Saint-Martin d'Hères