

# 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