

Master Sciences, technologies, santé mention Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement Parcours Qualité et sécurité sanitaire des productions alimentaires : la modélisation au service de la maîtrise des risques

MR16101A - 120 crédits

Niveau(x) d'entrée : BAC+3

Niveau(x) de sortie : BAC+5

Code RNCP (consultez la fiche en cliquant ici) : 39195

Lieu(x) : Non proposé en présentiel au Cnam HdF, nous contacter



PRÉSENTATION

Public / conditions d'accès

Accessible avec un Bac+3 scientifique validé : BUT Génie Biologique, Génie Chimique, Génie des Procédés, L3 en Sciences de la vie et de la terre, Chimie ou licences professionnelles spécialisées en hygiène et qualité alimentaire.

Sur dossier via MonMaster et sur entretien.

Objectifs

Le Master Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement parcours Qualité et sécurité sanitaire des productions alimentaires : la modélisation au service de la maîtrise des risques forme les futurs cadres de l'agroalimentaire à **concevoir, déployer et améliorer des démarches qualité** intégrées au sein des filières agricoles et alimentaires. Les apprenants développent une expertise approfondie en **gestion des risques sanitaires**, application des référentiels qualité, conduite de projets et **exploitation des données**.

Axée sur l'innovation, la réglementation et la durabilité, la formation aborde les grands défis contemporains du secteur : l'approche globale des filières agricole et alimentaire (**One Health**), transition écologique et performance globale des organisations.

Le Responsable Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments met en oeuvre la **politique sanitaire de l'entreprise**, en assurant la conformité réglementaire et la maîtrise des risques. Il s'appuie sur la **modélisation des données**, l'automatisation et des outils numériques pour anticiper, agir et innover.

Il intervient notamment sur :

- L'analyse globale des filières (technique, organisationnelle, économique, sociale, environnementale et biologique)
- Le pilotage de projets, d'équipes et de démarches qualité en contexte multiculturel
- Le management de la sécurité sanitaire dans la stratégie globale de l'entreprise

COMPÉTENCES ET DÉBOUCHÉS

Compétences

- Piloter le management des risques sanitaires et mettre en oeuvre une démarche qualité globale
- Mobiliser les moyens technologiques et techniques de traçabilité pour surveiller et modéliser les risques sanitaires
- Analyser les systèmes agricoles et alimentaires pour accompagner la transition durable des filières
- Développer le management de transition et le positionnement stratégique

Contenu de la formation**Tronc commun****Méthodes
pédagogiques:**

Pédagogie qui combine des enseignements académiques et des pédagogies actives s'appuyant sur l'expérience en entreprise et le développement des compétences. Equipe pédagogique constituée pour partie de professionnels.

Modalités d'évaluation:

Chaque unité (UE, UA) fait l'objet d'une évaluation organisée en accord avec l'Etablissement public (certificateur) dans le cadre d'un règlement national des examens.



Un référent Cnam est dédié à l'accompagnement de toute personne en situation de handicap. Contactez : hdf_handicap@lecnam.net

Document non contractuel.

Le programme et le volume horaire de cette formation sont susceptibles d'être modifiés en fonction des évolutions du référentiel pédagogique national.

Le Cnam Hauts-de-France vous informe, vous accompagne et vous conseille.

Contactez nos conseillers formation au  **0800 719 720**
ou hdf_contact@lecnam.net

Tous nos programmes sur www.cnam-hauts-de-france.fr