

Master de spécialisation en
Médecine Vétérinaire Spécialisée :
Santé Publique Vétérinaire /
Sciences des Aliments

POURQUOI ?

Pour se spécialiser dans le domaine stratégique et en plein essor de la gestion de la qualité et de **la sécurité de la chaîne alimentaire**.

COMMENT ?

Cette formation combine des **cours théoriques, des exercices et des travaux pratiques** en présentiel et à l'aide de supports d'enseignement à distance. De nombreuses **visites d'entreprises** en Belgique et à l'étranger sont organisées pour illustrer les notions enseignées.

CONDITIONS D'ACCES :

Cette formation est accessible aux porteurs d'un diplôme de master en médecine vétérinaire, médecine, pharmacie, bio-ingénieur, sciences biomédicales, biochimie, biologie ou tout diplôme jugé équivalent.

CONTACTS & QUESTIONS ?

Programme complet des cours :
http://www.programmes.uliege.be/cocoon/20182019/programmes/V3VETS01_C.html

Coordinateur : Prof **A. CLINQUART**
E-mail : antoine.clinquart@uliege.be

Envie de **diversifier**
vos activités ?

La **sécurité** et la **qualité** dans la **chaîne alimentaire** vous intéressent ?

Une **formation**
vous paraît nécessaire ?

Nous sommes là pour vous !



 **Université de Liège**
Faculté de Médecine vétérinaire

**Département des Sciences
des Denrées alimentaires**

Quartier Vallée 2,
Avenue de Cureghem 10
4000 Liège (Belgique)

+32 (0)4 366 40 40
www.fmv.uliege.be
[/cms/c_1384387/fr/dda-home-page](http://cms/c_1384387/fr/dda-home-page)

Master
de spécialisation en **Médecine
Vétérinaire**
spécialisée

« **Sciences
des Aliments** »



Une année de formation

60 ECTS.

Les cours, compatibles avec une activité professionnelle, se donnent **les mardis et jeudis de 9 à 18h**

Cours théoriques : 282 heures

Activités pratiques : 130 heures

- Visites d'entreprises agro-alimentaires
- Laboratoires
- Visites en unité-pilote de transformation
- Mémoire : variable comptant pour 28 ECTS



FORMATION PROPOSEE

Master de spécialisation en Médecine Vétérinaire Spécialisée, option Santé publique vétérinaire, module Sciences des Aliments

Entre septembre et juin : 412 heures d'enseignement et un mémoire de fin d'études)

Exemples de postes occupés par nos anciens étudiants :

Responsables qualité ou R&D en industrie agroalimentaire ou pharmaceutique, inspecteur ou auditeur (Organismes Internationaux, Organisme d'Inspection et de Certification, AFSCA, SPF Santé Publique ...), consultants en gestion de la qualité et de la sécurité alimentaires, chercheurs, enseignants-chercheurs, directeurs de laboratoire, etc...

ENSEIGNANTS IMPLIQUÉS DANS CE PROGRAMME

- S. **AWEIS** (Quality Partner)
- C. **BLECKER** (ULiege - GxABT)
- A. **CLINQUART** (ULiege, FMV)
- G. **DAUBE** (ULiege, FMV)
- V. **DELCSERIE** (ULiege, FMV)
- J.-M. **DOCHY** (AFSCA)
- F. **FARNIR** (ULiege, FMV)
- P. **JACQUES** (ULiege - GxABT)
- N. **KORSAK** (ULiege, FMV)
- C. **SAEGERMAN** (ULiege, FMV)
- M. **SINDIC** (ULiege - GxABT)
- M.-L. **SCIPPO** (ULiege, FMV)
- M. **VANDENHEEDE** (ULiege, FMV)
- S. **VANDENPUT** (ULiege)
- M. **VON FRENCKELL** (ULiege)

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT :

- Technologie des aliments
- Hygiène et systèmes de gestion de la sécurité des aliments
- Nutrition et santé
- Méthodes d'analyse des résidus et contaminants dans la chaîne alimentaire
- Méthodes de contrôle de la qualité microbiologique des aliments
- Risques biologiques liés aux aliments
- Risques chimiques liés aux aliments
- Outils de contrôle de la chaîne alimentaire
- Compléments d'épidémiologie
- Recherche documentaire et critique de l'information scientifique
- Bases de l'analyse des risques et de gestion de la qualité
- Bases légales de la gestion de la sécurité dans la chaîne alimentaire
- Bases statistiques et informatiques appliquées aux sciences des aliments
- Bien-être des animaux de production : aspects scientifiques et réglementaires
- Gestion de la qualité et de la sécurité dans la chaîne alimentaire
- Industries agro-alimentaires et gestion de l'environnement

