



Présentation

Code interne : PAZERITO

Description

Cet enseignement est conçu pour que l'apprenti soit capable d'évaluer les risques chimiques en sécurité sanitaire des aliments, représentés par les substances naturellement présentes, volontairement rajoutées, les contaminants ou les produits néoformés issus des procédés de fabrication. L'apprenti doit maîtriser les différentes phases d'évaluation du risque chimique dans les aliments : l'identification et la caractérisation des dangers, l'évaluation de l'exposition aux dangers des consommateurs au travers de leur alimentation et une caractérisation du risque. Cette méthodologie de caractérisation du risque doit pouvoir être appliquée pour l'actualisation des Guides de Bonnes Pratiques de fabrications utilisant le principe de l'HACCP dans les différentes filières des IAA.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	8h
----	----------------	----

Pré-requis obligatoires

Eléments de biochimie, propriétés nutritionnelles des aliments, bases fondamentales de physiologie de la nutrition, de la digestion et du métabolisme

Syllabus

Introduction à la Sécurité Sanitaire des Aliments
Principes de législation alimentaires:
Définition des différentes catégories d'aliments
Les différentes catégories de dangers dans les aliments
Les différentes catégories de dangers chimiques dans les aliments (métaux lourds, pesticides, produits volontairement rajoutés...)
Méthodologies d'évaluation du risque sanitaire dans les aliments appliquée au risque chimique
Identification et Caractérisation des dangers (le système ADME - les outils de la toxicologie alimentaire - les méthodologies de construction d'une VTR)

Evaluation des expositions des consommateurs

Caractérisation du risque chimique dans les aliments

Evaluation des risques chimiques dans la procédure HACCP pour l'élaboration des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (GBPHF)

Identification et caractérisation des dangers sur des procédés de différentes filières de l'IAA (études de cas - dossiers)

Informations complémentaires

Nutrition humaine et toxicologie

Bibliographie

- Guide Pratique de Toxicologie (Reilh F.X) Edition : Bruxelles - De Boeck (2010)
- Pharmacologie générale, Toxicologie : mécanismes fondamentaux : Claverie-Morin , Isabelle. Rueil-Malmaison , éd. Porphyre, Wolters Kluwer France
- Toxicologie. Botta A. Paris , éd. Tec et Doc Cachan , éd. médicales internationales -- DL 2005

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle en cours de Semestre	Rapport			1		

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	80		1		

Infos pratiques

Contacts

Claude Atgie

✉ Claude.Atgie@bordeaux-inp.fr