



QUALITÉ INTÉGRÉE (HYGIÈNE, QUALITÉ, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT) DES ALIMENTS CONDITIONNÉS (QIAC)



Former des professionnel-le-s de l'agroalimentaire à la prise en compte intégrée de l'ensemble des enjeux : Hygiène, Qualité, Sécurité sanitaire, Environnement, en se focalisant sur les produits alimentaires conditionnés (qui représentent un segment toujours en croissance et en évolution pour les industries agro-alimentaires).

PUBLIC CONCERNÉ

- BTS Qualité dans les industries agroalimentaires et les bio-industries (BTS Bioqualim & BTS Anabiotech)
- Ancien DUT ou BUT2 Génie Biologique ; Packaging, Emballage et Conditionnement
- L2 Biochimie, Microbiologie, Biologie, Chimie

PROGRAMME

Cours, TD, TP, Études de cas, projets

- **UE 1** : Qualité, Contrôle, Sécurité sanitaire-Aliments Conditionnés : sécurité sanitaire des aliments conditionnés, qualité – audit, contrôle et Hygiène
- **UE 2** : Emballages et conditionnement des produits alimentaires : base de la conception des emballages alimentaires et emballage des produits alimentaires et études de cas
- **UE 3** : Environnement : management environnemental et réglementation, écoconception des emballages et analyses du cycle de vie, sécurité au travail
- **UE 4** : Compétences transversales : Droit du travail, Culture scientifique, Anglais, Communication et gestion de projet
- **UE 5** : Projet tuteuré : gestion de projet en entreprise et réflexion sur le projet professionnel et personnel
- **UE 6** : Mission en milieu professionnel : missions en alternance sur un cas concret en entreprise : travail en équipe, acquisition de compétences, apprentissage de savoir-faire et savoir-être

INSERTION PROFESSIONNELLE

Les métiers visés :

- **Technicien contrôle qualité**
- **Technicien assurance qualité**
- **Cadre intermédiaire couple emballage / produit**

INFOS

Niveau de diplôme



**Licence
Professionnelle
Bac+3**

Type de contrat :

Contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation - Plan de développement des compétences, projet de transition professionnelle (ex-CIF), Validation des Acquis de l'Expérience

Durée de la formation :

1 an de formation en alternance : 600 h de formation dont 150h de projet tuteuré et 35 semaines en entreprise

Rythme de l'alternance :

1 mois de formation - 1 mois en entreprise

Effectif :

24 alternants

Lieu de la formation :

IUT Lyon1 (site de Bourg en Bresse)
Département Génie Biologique
155 rue Henri de Boissieu
01000 Bourg en Bresse

Contacts :

Responsable pédagogique
Nadia OULAHAL
04 74 47 21 41
iut.lp.qiac@univ-lyon1.fr

**Service Formations Alternances,
Relations Entreprises :**

04 72 65 53 65
iut.fare@univ-lyon1.fr

CFA partenaire :

CFA AGRO IFRIA AURA