

Communiqué de presse

Toulouse, le 18 avril 2017

Toulouse Tech Formation Professionnelle publie trois nouveaux SPOCs créés par l'INP-ENSAT

Toulouse Tech Formation Professionnelle (TTFP) qui réunit les formations professionnelles de plusieurs écoles d'ingénieurs toulousaines, publie trois nouveaux SPOCs de l'INP-ENSAT, l'École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse. Ceux-ci ouvriront en juin 2017 :

- SPOC - [Management de la qualité et de la sécurité de l'aliment](#)
- SPOC - [Introduction à l'analyse sensorielle - TEASER – Analyse Sensorielle](#)
- SPOC - [Méthode de contrôle des aliments](#)

Ces SPOCs sont destinés à des techniciens, cadres et ingénieurs de l'agro-industrie (PME et ETI), des enseignants de lycées professionnels, des doctorants qui souhaitent un complément de formation sur un ou plusieurs aspects du domaine, et à des apprenants nécessitant une remise à niveau en vue d'une poursuite d'études.

Ces formations sont co-construites par des enseignants-chercheurs de l'INP-ENSAT, de l'ISTHIA (UT2) – Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation de l'Université de Toulouse-, de l'Université Toulouse III-Paul Sabatier et de l'ENVT – École Nationale Vétérinaire de Toulouse - et pilotés par TTFP.

L'objectif du projet

Ces formations en ligne s'inscrivent dans un parcours « Qualité et Sécurité des aliments » de 8 modules. Celui-ci aborde la problématique complexe de la sécurité de l'aliment et des différentes déclinaisons de la qualité.

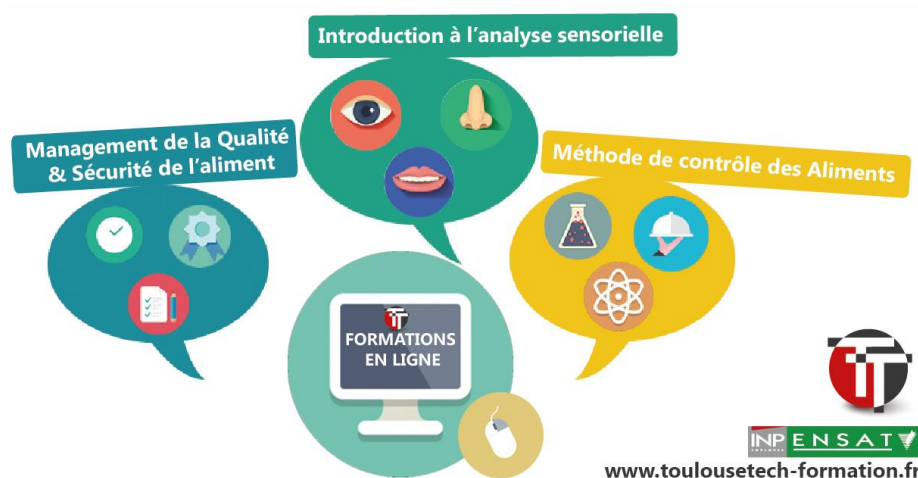
Les participants à ces SPOCs bénéficieront d'un accompagnement personnalisé et recevront une **certification** délivrée par l'établissement porteur. Ils pourront créer une communauté sur l'ensemble de ces thèmes par le biais de forum et de classes virtuelles.

Contact Presse - Toulouse Tech Formation Professionnelle

Directeur – Olivier DELAHAYE

05.34.32.31.02

olivier.delahaye@inp-toulouse.fr



SPOC « [Management de la qualité et de la sécurité de l'aliment](#) »

Ce SPOC a pour objectif d'apporter une vision globale du management de la réglementation relative à l'hygiène des aliments dans le contexte européen et international. Il explicite la réforme de la réglementation européenne relative à l'hygiène des aliments (« *le paquet hygiène* »), y compris dans sa dimension microbiologique et fera le lien entre la réglementation et la sécurité de l'aliment pour le consommateur en s'appuyant sur les outils et normes internationales tel que le système HACCP.

SPOC « [Introduction à l'analyse sensorielle](#) » - [TEASER - Analyse Sensorielle](#)

Après une présentation des bases physiologiques sensorielles, ce SPOC développera des méthodologies d'analyses sensorielles simples utilisables par des panels d'experts ou de consommateurs (organisation aléatoire et codage des échantillons, exploitation des résultats par différents tests statistiques facilement accessibles sur Internet) à partir de jeux de données réels ou créés par les apprenants.

SPOC « [Méthode de contrôle des aliments](#) »

Le consommateur est placé au cœur d'une nouvelle "donne alimentaire" avec des modes de transformation, de consommation et de commercialisation des produits qui évoluent sans cesse. La place de l'analyse physico-chimique des aliments est ainsi, de plus en plus importante dans le domaine de l'agroalimentaire pour permettre la prévention au niveau de la santé des consommateurs mais aussi, pour contrôler l'authenticité des denrées alimentaires en termes de composition.

Le SPOC visera, à travers des études de cas sur différentes matrices alimentaires à familiariser l'apprenant aux différentes techniques de chimie analytique utilisées pour détecter la présence de contaminants ou de nutriments ; et à développer son esprit critique sur l'interprétation des données fournies par de telles analyses.

Plus de détails :

[Les SPOCs de Toulouse Tech Formation Professionnelle](#)
[Teaser YOUTUBE - Introduction à l'analyse sensorielle](#)