# Hygiène II

**UE 26**

**Enseignant(s) responsable de l'UE :** Fabienne DEPOORTERE

| | |
|---|---|
| **Année d'études** | Bloc 2 |
| **Acronyme** | DIU21HYG2 |
| **Nombre de crédits ECTS** | 2 (facteur de pondération) |
| **Volume horaire** | 13 h (Q1 13 / Q2 0) |
| **Période de l'année** | Quadrimestre 1 |
| **Niveau du cycle** | 1er cycle |
| **Cadre européen de certification** | Niveau 6 |
| **Caractère dans le programme** | Cours obligatoire dans le programme |
| **Langue(s) d'enseignement** | — |
| **Coordonnées du service** | Campus de Bruxelles, Avenue Émile Gryson 1 (bât. 4C), 1070 Bruxelles |
| **Mode d'évaluation** | Unité évaluée en épreuve intégrée |
| **UE prérequises** | Néant |
| **UE corequises** | Néant |

## Liste des activités d'apprentissage

| Activité d'apprentissage | Volume horaire | ECTS | Présence obligatoire |
|---|---|---|---|
| **DI21HYGI2** Hygiène 2 | 13 | 2 | NON |

## Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **RE02** ARES. 2 Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires:
- **RE02.3** ARES. 2.3 Respecter la législation et les réglementations.
- **RE03.3** ARES. 3.3 Participer à la démarche qualité
- **RE03.4** ARES. 3.4 Respecter les normes, les procédures et les codes de bonne pratique.
- **RE06.2** ARES. 6.2 Intégrer la démarche diététique à tous les stades de la chaîne alimentaire

## Autres connaissances ou compétences prérequises

### Hygiène 2

Cours d'hygiène 1 BLOC1

## Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

### Hygiène 2

**Objectifs**

Comprendre, expliquer et appliquer la législation et les procédures relevant du domaine de l'hygiène alimentaire.

**Contenu**

- Législation et référentiels en sécurité alimentaire
- la gestion des allergènes en collectivité

- Gestion HACCP en collectivité (rappel) et industrie agro-alimentaire
- Normes de qualité ISO et autres certifications

## Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

### Hygiène 2

Cours ex-cathédra et interacif

## Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

### Hygiène 2

Comprendre, expliquer et appliquer la législation et les procédures relevant du domaine de l'hygiène alimentaire.

## Description des supports de cours indispensables

| Description | Accès à la source | URL |
|---|---|---|
| **Hygiène 2 :**<br><br>Présentations PowerPoint complétées des notes prises par l'étudiant en cours.<br><br>Documents divers (AFSCA,..) | Ce support de cours est disponible sur le campus numérique | — |

## Description des références et des supports complémentaires

| Description | Accès à la source | URL |
|---|---|---|
| **Hygiène 2 :**<br><br>De l'HACCP à l'ISO 22000, management de la sécurité des aliments, Olivier Boutou, 4ième édition, 2023, AFNOR éditions. ISBN 978-2-12-465843-5 | Ce support de cours est disponible sur internet | — |

## Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

**Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Janvier** | | | |
| **Ensemble de l'UE** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |
| **Août** | | | |
| **Ensemble de l'UE** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |