

Licence professionnelle Sécurité et Prévention du Risque Alimentaire (SPRA)

[Code RNCP30098](#)

Présentation et objectifs

La licence professionnelle « Sécurité prévention du risque alimentaire en entreprise » a pour objectif de former des titulaires bacs +2 dans le domaine de la qualité et de la sécurité alimentaire en entreprise

Compétences visées

Gérer et manager la qualité dans l'industrie agroalimentaire

Développer une démarche assurance qualité (traçabilité, HACCP, HSE, veille sanitaire)

Elaborer les dossiers de certification et d'accréditation

Evaluer les conséquences du risque alimentaire sur la santé humaine

Maîtriser les techniques d'analyses nécessaires à l'estimation du risque alimentaire (chimiques, microbiologiques et parasitologiques)

+++ Certification à l'audit interne, TOEIC (sur demande)

Prérequis/Conditions d'admission

Formation ouverte aux titulaires d'un :

Bac+2 validé

L2 biologie, chimie, biotechnologie... BTSA anabiotec

BTS Sciences et technologies des aliments ; Biotechnologies ; Hygiène propreté environnement ; Qualité dans les IAA et bio-industries ; Diététique

Autres BTS sur avis pédagogique DUT Chimie ; Génie biologique Autres DUT sur avis pédagogique

Formation continue (sous réserve de place

Programme détaillé

Santé et Risque alimentaire	6 ECTS
Management Qualité, Sécurité, Envir.	9 ECTS
Mission sanitaire	3 ECTS
Risques bio., microbio. et parasito.	3 ECTS
Mission en entreprise	6 ECTS
Projet tutoré en entreprise	15 ECTS
Risques toxicologiques et envir.	6 ECTS
Normes relatives à la sécurité alimentaire	3 ECTS
Analyse alimentaire	3 ECTS
Compétences transversales	6 ECTS

Lieux de formation :

Fac de Médecine et pharmacie, 23 avenue des Maquis du Grésivaudan, 38700 La tronche

Rythme et durée de la formation

12 semaines à l'université (422 h de cours)
Voir calendrier joint

Coût de la formation

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, la formation est gratuite pour l'apprenti-e.
Employeur privé : La prise en charge s'effectue par l'OPCO en fonction de la branche professionnelle de rattachement de l'entreprise.

Employeur public : Seul les collectivités territoriales bénéficient d'une prise en charge totale du coût de la formation via le CNFPT. Les fonctions publiques d'Etat et Hospitalière doivent prendre en charge la totalité du coût de la formation.

En cas de reste à charge, il est assumé par l'employeur de l'apprenti-e

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap, avec une adaptation possible du rythme pédagogique et des modalités d'évaluation.

Référent handicap de l'UFR de Pharmacie : Margot PLASSAIS – margot.plassais@univ-grenoble-alpes.fr

Référent handicap de l'UGA : Bénédicte GALLIOZ - accueil.sah@univ-grenoble-alpes.fr

Référent handicap du CFA : Claudia ARAUJO - claudia.araujo@formasup-ida.com

Au sein de l'UGA, [un service](#) dédié existe afin d'aménager les études et d'accompagner dans la vie étudiante.

Modalités d'Evaluation

Contrôle continu.

Voir Modalités de connaissances et de compétences

Modalités d'enseignement

Présentiel

Moyens Pédagogiques

L'apprenti est co-responsable et co-constructeur de son apprentissage

Référent pédagogique pour chaque apprenti

Retours d'alternance à chaque retour en période de formation

Contacts

RENSEIGNEMENTS SUR L'APPRENTISSAGE

Le Centre de Formation d'Apprentis Formasup Isère Drôme Ardèche assure le bon déroulement, le suivi réglementaire et administratif des contrats d'apprentissage en collaboration avec

FormaSup Isère Drôme Ardèche

3 avenue Marie Reynoard

38100 Grenoble

04 76 84 56 52 , info@formasup-ida.com, gestionnaire du contrat Claudia ARAUJO

claudia.araujo@formasup-ida.com

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Farid OUKACINE 04 76 63 52 97

farid.oukacine@univ-grenoble-alpes.fr



CONTACT ADMINISTRATIF

Dossiers de candidature Nathalie ALIAS

Formations en alternance - UFR de Pharmacie Domaine de la merci - 38700 La Tronche

04 76 63 74 49

nathalie.alias@univ-grenoble-alpes.fr