

# CATALOGUE DE FORMATION 2021

VI-2020-11



**Qualiopi**   
processus certifié  
 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au  
titre des actions de formation

# IDENTIFIER ET COMPRENDRE LES DONNEES REGLEMENTAIRES ET ANALYTIQUES DES PRINCIPAUX CONTAMINANTS

## FORM-01

### Formation aux données réglementaires et analytiques en lien avec les principaux contaminants pour l'agroalimentaire : Pesticides, Mycotoxines et Métaux.

- Contexte: Les industriels de l'agroalimentaire ont la responsabilité de maîtriser la qualité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché. Pour cela ils doivent assurer la maîtrise des contaminants à risque pour leurs produits et identifier les niveaux réglementaires à respecter.
  - Objectifs pédagogiques : Apporter aux stagiaires l'ensemble de la formation utile et nécessaire sur les pesticides, mycotoxines et métaux pour être en mesure de gérer les informations réglementaires (permettant d'orienter et adapter les plans de contrôles) et les moyens analytiques associés (appareillages, validations des méthodes, interprétation des résultats, expertise des données analytiques, incertitudes ...).
  - Contenu : Identification des données réglementaires pour les contaminants principaux Pesticides, Mycotoxines et Métaux par filière. Informations sur les outils de plan de surveillance adaptés incluant une meilleure compréhension et expertise des données analytiques
- Public: 3 à 10 stagiaires ayant à gérer des analyses alimentaires
  - Prérequis: Notions sur les contaminants et leur réglementation
  - Durée : 1 journée (7h)
  - Modalités et délais d'accès: Inter ou Intra-entreprise, planification selon besoin (minimum sous 15 jours œuvrés à partir de la date de validation)
  - Méthodes pédagogiques : Support PowerPoint (transmis en pdf), pédagogie active et participative ; échanges et discussions
  - Modalités d'évaluation: Revue des connaissances en début de formation, Quiz en milieu et fin de session (avec correction), questionnaire de satisfaction et certificat de réalisation
  - Si besoin d'un accompagnement spécifique (personne en situation de handicap), nous contacter

Tarif: 2190 €

Contact: Luis Georges QUINTELAS

lg.quintelas@squali.fr



# CONSTRUIRE ET AMELIORER SA MAITRISE DE RISQUES CONTAMINANTS EN FILIERES BIO

## FORM-02

### Formation à l'identification des risques contaminants pour la filière Agriculture Biologique

- Contexte: Les évolutions permanentes des obligations réglementaires et les exigences toujours plus croissantes des consommateurs en général et vis-à-vis de la filière BIO en particulier, imposent aux acteurs de l'agroalimentaire de mettre en place des outils de suivi et surveillance de maîtrise de la sécurité alimentaire de leurs produits
  - Objectifs pédagogiques : Apporter aux stagiaires l'ensemble de la formation utile, nécessaire ou impérative à connaître pour être en mesure de mettre en place un plan de surveillance en adéquation avec les exigences de la filière Agriculture Biologique
  - Contenu : Identification des risques de la filière Agriculture Biologique et mise en place des outils de plan de surveillance adaptés incluant une meilleure compréhension et expertise des données analytiques
- Public: 3 à 10 stagiaires travaillant dans la filière Agriculture Biologique
  - Prérequis: Notions sur les contaminants et leur réglementation
  - Durée : 1 journée (7h)
  - Modalités et délais d'accès: Inter ou Intra-entreprise, planification selon besoin (minimum sous 15 jours œuvrés à partir de la date de validation)
  - Méthodes pédagogiques : Support PowerPoint (transmis en pdf), pédagogie active et participative ; échanges et discussions
  - Modalités d'évaluation: Revue des connaissances en début de formation, Quiz en milieu et fin de session (avec correction), questionnaire de satisfaction et certificat de réalisation
  - Si besoin d'un accompagnement spécifique (personne en situation de handicap), nous contacter

Tarif: 2190 €

Contact: Luis Georges QUINTELAS

lg.quintelas@squali.fr



# OPTIMISER LES PLANS DE CONTRÔLE ET L'INTERPRETATION DES RESULTATS D'ANALYSES DES CONTAMINANTS PESTICIDES-METAUX-MYCOTOXINES-OGM

## FORM-03

### Formation à l'élaboration de plan de surveillance et contrôle des contaminants Pesticides-Métaux-Mycotoxines-OGM et à l'interprétation des résultats analytiques

- Contexte: Les industriels de l'agroalimentaire ont la responsabilité de maîtriser la qualité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché. Pour cela ils doivent assurer la maîtrise des contaminants à risque pour leurs produits , notamment par la mise en place d'outils de suivi et surveillance de maîtrise de la sécurité alimentaire de leurs produits
  - Objectifs pédagogiques : Apporter aux stagiaires l'ensemble de la formation utile, nécessaire ou impérative à connaître pour être en mesure de mettre en place un plan de surveillance en adéquation avec les exigences réglementaires
  - Contenu : Identification des risques Pesticides-Métaux-Mycotoxines-OGM par filière et mise en place des outils de plan de surveillance adaptés incluant une meilleure compréhension et expertise des données analytique
- Public: 3 à 10 stagiaires ayant à gérer des analyses alimentaires
  - Prérequis: Notions sur les contaminants et leur réglementation
  - Durée : 1 journée (7h)
  - Modalités et délais d'accès: Inter ou Intra-entreprise, planification selon besoin (minimum sous 15 jours œuvrés à partir de la date de validation)
  - Méthodes pédagogiques : Support PowerPoint (transmis en pdf), pédagogie active et participative ; échanges et discussions
  - Modalités d'évaluation: Revue des connaissances en début de formation, Quiz en milieu et fin de session (avec correction), questionnaire de satisfaction et certificat de réalisation
  - Si besoin d'un accompagnement spécifique (personne en situation de handicap), nous contacter

Tarif: 2190 €

Contact: Luis Georges QUINTELAS

lg.quintelas@squali.fr



# OPTIMISER ET/OU MAITRISER LA GESTION DES CONTAMINATIONS CROISEES EN ALLERGENES

## FORM-04

### Formation à la gestion et la maîtrise des contaminations croisées en allergènes

- Contexte: Les industriels de l'agroalimentaire ont la responsabilité de maîtriser la qualité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché. Notamment d'assurer la maîtrise du risque allergène.
  - Objectifs pédagogiques : Apporter aux stagiaires l'ensemble de la formation utile, nécessaire ou impératives à connaître pour être en mesure de mettre en place un plan d'action et les contrôles utiles de la matière première aux produits finis pour assurer une maîtrise du risque de contaminations croisées en allergènes
  - Contenu : Identification des risques allergènes relatifs aux différentes filières et mise en place des outils de suivi et de surveillance adaptés incluant une meilleure compréhension et expertise des données analytiques
- Public: 3 à 10 stagiaires travaillant pour le secteur agroalimentaire
  - Prérequis: Notions sur les allergènes et leur réglementation
  - Durée : 1 journée (7h)
  - Modalités et délais d'accès: Inter ou Intra-entreprise, planification selon besoin (minimum sous 15 jours œuvrés à partir de la date de validation)
  - Méthodes pédagogiques : Support PowerPoint (transmis en pdf), pédagogie active et participative ; échanges et discussions
  - Modalités d'évaluation: Revue des connaissances en début de formation, Quiz en milieu et fin de session (avec correction), questionnaire de satisfaction et certificat de réalisation
  - Si besoin d'un accompagnement spécifique (personne en situation de handicap), nous contacter

Tarif: 2190 €

Contact: Luis Georges QUINTELAS

lg.quintelas@squali.fr



# INDICATEURS DE RÉSULTATS

Accomplissement:

32 personnes formées sur les 3 dernières années

Bilan d'enquête satisfaction:

	% Très satisfaisant	% Satisfaisant	% Peu satisfaisant	% Pas satisfaisant
MOYENNE 2019	44%	56%	0%	0%
TOTAL "SATISFAISANT"	100%		-	-

100% des participants recommanderaient nos formations

# INTERVENANT LUIS GEORGES QUINTELAS



## CRÉATEUR ET PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ SQUALI DEPUIS JUIN 2002

### PARCOURS PROFESSIONNEL

- Président de SQUALI (Certifiée ISO 9001) : Prestations de services pour les industriels de l'agroalimentaire et de la phytopharmacie (Gestion globale, Prise en charge analytique, Expertises et formations, Veille/alertes) (2002 à ce jour)
- Responsable de laboratoire (BPL certifié COFRAC) : Analyses de pesticides pour les dossiers d'homologation (1992 à 2001)

### FORMATION

- Formation relative aux perturbateurs endocriniens - CRITT PACA (2018)
- Formation à la réglementation et mise en œuvre des arômes et substances aromatisantes par NOVALIM (ALIMENTEC) (2017)
- Formation à la norme AOECs par AIC (Italie) et formation d'auditeur ISO 22000, IFS et BRC (2007)
- Formation de validation de méthodes d'analyse – Varian (2006)
- Séminaires : « Paquet hygiène – EUROFINs », « Applications de la LC/MS/MS en Agroalimentaire et Environnement – applied biosystems », « ISO 22000, Management de la sécurité alimentaire – CEEI Alimentec » (2006)
- Séminaires : « ISA, Institut des Sciences Analytiques – CDST de la DOUA », « Journées européennes de la sécurité des aliments – CRITT Avignon », « Allergies alimentaires – CTCPA » (2005)
- Formation - Entreprendre une démarche qualité dans un laboratoire d'analyse d'essai et d'étalonnage (selon référentiel ISO 17 025) (2002)
- Ingénieur CNAM Spécialité Chimie Option Génie analytique (2000)
- DEA Sciences et stratégies analytiques (2000)
- Théorie en spectrométrie de masse, couplage GC/MS –Varian Saturn (1998)
- Maintenance sur appareils de chromatographie en phase liquide, Merck (1995)
- DEST Méthodes Physico-chimiques d'analyse, CNAM (1995)
- DUT Mesures Physiques - option : Mesures et contrôles physico-chimiques (1991)

### COMPÉTENCES ET RÉALISATIONS

- **Auditeur:**
  - Audit risques contaminations croisées GLUTEN pour le compte de l'AFDIAG
  - Audit de maîtrise des risques contaminations croisées GLUTEN selon la norme AOECs – habilitation AFDIAG
  - Audit sécurité alimentaire et risques contaminations croisées (allergènes dont gluten)
  - Audit sécurité alimentaire et risques contaminations croisées (sécurité alimentaire)
  - Audit gestion analytique et nutritionnel
  - Audit gestion analytique et qualité
- **Formateur:**
  - Formation risques contaminations croisées (allergènes dont gluten)
  - Formation Gestion et Plan de surveillance analytique (sécurité alimentaire)
  - Formation Gestion et Plan de surveillance analytique (sécurité alimentaire)
- En partenariat:
  - ORGANICS CLUSTER - BIOCONVERGENCE " Optimisation des plans de surveillance en BIO »
  - CRITT PACA et ALLIANCE 7 « INCO-NUT : Valeurs nutritionnelles –Gestion analytique»
  - CRITT PACA « Optimisation des plans de surveillance»
  - ISARA Lyon « Plan de surveillance des contaminants »
  - IUT A Lyon « Gestion de la Qualité dans les filières Agroalimentaires »
  - CTCPA Avignon « Comprendre et assumer le risque Pesticide / Mise à jour et suivi des données (Veille) »