

CATALOGUE DE FORMATION 2024

2024-V2



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 : Etre capable d'identifier les données réglementaires sur les pesticides, mycotoxines et métaux (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: 2450 €

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 : Être capable de mettre en place ou optimiser 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: 2450 €

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 : Être capable de mettre en place ou optimiser 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: 2450 €

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 : Être capable de mettre en place ou optimiser 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: 2450 €

Contact: Luis Georges QUINTELAS

lg.quintelas@squali.fr



FORMATIONS SUR MESURE ET ADAPTEES A VOS BESOINS

Nous vous proposons de construire des formations sur mesure et adaptées aux besoins des industriels de l'agroalimentaire ou des laboratoires , dans les domaines:

- **Des contaminants et leur réglementation**
- **Des analyses de risques**
- **Des analyses en laboratoire**
- Objectifs : A adapter selon le besoin:Améliorer les compétences sur le sujet des contaminants et leur réglementation pour les industriels de l'agroalimentaire ou des laboratoires
- Contenu : A adapter selon le besoin

- Public: 3 à 10 stagiaires travaillant pour le secteur agroalimentaire
- Prérequis: Notions sur les contaminants et leur réglementation
- Durée :A adapter selon besoin
- 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 :A adapter selon besoin ; Support PowerPoint (transmis en pdf), pédagogie active et participative ; échanges et discussions
- Modalités d'évaluation:A adapter selon besoin ; 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: A adapter selon le besoin (1 Journée: 2450 €)

Contact: Luis Georges QUINTELAS

lg.quintelas@squali.fr



INDICATEURS DE RÉSULTATS

Accomplissement:

Plus de 90 personnes formées sur les 3 dernières années

Bilan d'enquête
satisfaction:

	% Très satisfaisant	% Satisfaisant
MOYENNE 2021	36%	63%
MOYENNE 2022	73%	25%
MOYENNE 2023	85%	14%
TOTAL "SATISFAISANT"	99%	

99% des participants questionnés
recommanderaient nos formations

INTERVENANT LUIS GEORGES QUINTELAS



DIRECTEUR SCIENTIFIQUE DE LA SOCIÉTÉ SQUALI DEPUIS 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

- Séminaire - Rencontres d'affaires –SECURFOOD – 2005 à 2023
- Webinaires ou Workshop sur différents sujets de sécurité alimentaire ; Pesticides, Fosetyl-aluminium, Chlorates, Alkaloides, microplastiques, Food risk, Clean label et emballage (Depuis 2020 à 2023)
- 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 de maîtrise des risques contaminations croisées GLUTEN selon la norme AOECs – habilitation AFDIAG
 - Audit sécurité alimentaire et risques contaminations croisées (allergènes dont gluten et/ou sécurité alimentaire)
 - Audit gestion analytique et nutritionnel
 - Audit qualité
 - **Formateur:**
 - Formation risques contaminations croisées (allergènes dont gluten)
 - Formation Gestion et Plan de surveillance analytique (sécurité alimentaire et/ou allergènes)
- Présentations 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) »
 - 2022: ASSISES JURIDIQUES de l'alimentation « Analyser les enjeux liés à la sécurité alimentaire
 - 2024: Intensive Week en Anglais – CCI FORMATION