



DOMAINE 20 / 24 • FILIÈRE 100 / 121

Agriculture & Agroalimentaire

Qualité & sécurité alimentaire

NIVEAU : DOCTORAT PROFESSIONNEL

PRÉSENTATION DE LA FILIÈRE

Hygiène, contrôle, traçabilité et qualité.

OBJECTIF GÉNÉRAL

Développer des compétences directement mobilisables en qualité & sécurité alimentaire, comprendre ses processus, utiliser les outils professionnels, analyser les situations et évoluer progressivement vers des fonctions de coordination, de pilotage ou d'expertise.

DÉBOUCHÉS POSSIBLES POUR CE NIVEAU

Expert senior / consultant / responsable innovation en Qualité & sécurité alimentaire

PROFIL DU NIVEAU

Recherche appliquée, innovation, expertise et transformation des pratiques.

AXES D'APPRENTISSAGE

- Formuler une problématique professionnelle avancée
- Conduire une recherche appliquée rigoureuse
- Produire des solutions, méthodes et connaissances
- Accompagner l'innovation et la transformation

Conditions d'accès variables selon le dossier et le programme effectivement ouvert.