

10^e Symposium Annuel de l'AQIA 18 et 19 septembre 2019

*La formation en qualité et innocuité :
Enjeux et nouvelles approches pour mobiliser
et optimiser les compétences*



PLAN DE PARTENARIAT

À titre de leader de la qualité et de l'innocuité des aliments du Québec, joignez-vous à l'AQIA, la seule association francophone dédiée entièrement à la sécurité et la qualité des aliments.

L'AQIA vous propose plusieurs catégories de partenariats qui permettront de démontrer votre leadership et d'assurer la visibilité de votre entreprise auprès d'une clientèle ciblée que sont les professionnels de la qualité et de l'innocuité alimentaires du Québec.



Unique dans le domaine de l'innocuité alimentaire au Québec!

L'Association québécoise pour l'innocuité alimentaire (AQIA), affiliée à l'International Association for Food Protection (IAFP), a pour mission de fournir une plateforme d'échange aux professionnels de l'innocuité alimentaire pour appuyer le transfert de connaissances et d'information sur la sécurité de l'approvisionnement alimentaire.

L'AQIA est financée uniquement par la cotisation de ses membres et les retombées des activités qu'elle organise. L'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) de l'Université Laval appuie l'œuvre et la mission de l'organisation ainsi que les chercheurs impliqués en offrant des services de coordination. Le conseil d'administration de l'AQIA est composé de représentants du milieu de l'industrie alimentaire québécoise ainsi que du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Options de support - Symposium de l'AQIA 2019

Catégories de partenariats	
PLATINE	3 000 \$
<ul style="list-style-type: none"> • Deux inscriptions gratuites au 10^e symposium de l'AQIA; • Un espace de kiosque gratuit dans l'Atrium du pavillon Alphonse-Desjardins; • Votre logo corporatif sur le site Internet de l'AQIA, dans le programme en ligne et imprimé ainsi que dans la salle de conférence de l'AQIA; • Possibilité de distribuer un objet/dépliant promotionnel aux participants; • Mention spéciale à titre de commanditaire de niveau PLATINE durant la conférence 	
OR	2 000 \$
<ul style="list-style-type: none"> • Une inscription gratuite au 10^e symposium de l'AQIA; • Votre logo corporatif sur le site Internet de l'AQIA, dans le programme en ligne et imprimé ainsi que dans la salle de conférence de l'AQIA; • Possibilité de distribuer un objet/dépliant promotionnel aux participants; • Mention spéciale à titre de commanditaire de niveau OR durant la conférence. 	
ARGENT	1 000 \$
<ul style="list-style-type: none"> • Votre logo corporatif sur le site Internet de l'AQIA; • Votre logo corporatif dans le programme imprimé de l'événement; • Votre logo corporatif dans la salle de conférence de l'AQIA. 	
BRONZE	500 \$
<ul style="list-style-type: none"> • Votre logo corporatif sur le site Internet de l'AQIA; • Votre logo corporatif dans la salle de conférence de l'AQIA; 	
COMMANDITE DE PRODUIT ALIMENTAIRE	
<ul style="list-style-type: none"> • Votre logo corporatif sur les tables aux pauses et au cocktail de l'AQIA 	

Options de support - Symposium de l'AQIA 2018

Options d'appui financier	
Cocktail dînatoire du 10^e symposium de l'AQIA	
Mercredi 18 septembre	2 500 \$
Un (1) seul partenaire à titre d'hôte du cocktail du 18 septembre. Cette commandite donne droit à :	
<ul style="list-style-type: none"> • Deux inscriptions gratuites au colloque • Opportunité d'une brève allocution lors de la réception • Possibilité de distribution d'un objet/dépliant promotionnel aux participants • Votre logo corporatif sur le site Internet, dans le programme, dans la salle de conférence et lors du cocktail • Une mention spéciale à titre de partenaire durant le cocktail 	
Session de conférence du jeudi 19 septembre (2 options)	1 500 \$
Deux (2) occasions de partenariat pour une session de la rencontre. Ce partenariat donne droit à :	
<ul style="list-style-type: none"> • Logo corporatif sur le programme en ligne et imprimé et mis en évidence à l'entrée de la salle plénière lors de la session choisie; • Possibilité de distribution d'un objet/dépliant promotionnel aux participants • Mention à titre de commanditaire à la session choisie 	

Le comité organisateur a préparé un programme de grande qualité avec des conférenciers réputés et des sujets pertinents dans un contexte de roulement accéléré de personnel et de pénurie de main-d'œuvre. (Consultez le programme en pages 6 et 7).

Nous vous remercions à l'avance de l'attention que vous porterez à notre demande de partenariat. Veuillez trouver le formulaire de contribution à la page suivante.

Salutations cordiales,



Julie Jean, Ph.D., professeure
Présidente, AQIA



APPUI FINANCIER

Nous appuierons le Symposium 2019 de l'AQIA avec une contribution financière de catégorie :

<input type="checkbox"/>	Platine	3 000 \$
<input type="checkbox"/>	Or	2 000 \$
<input type="checkbox"/>	Argent	1 000 \$
<input type="checkbox"/>	Bronze	500 \$
<input type="checkbox"/>	Produit alimentaire, spécifier : _____	Qté : _____
<input type="checkbox"/>	Cocktail du mercredi 18 septembre	2 500 \$
<input type="checkbox"/>	Une session de conférence du jeudi 19 septembre	1 500 \$

Je désire en plus prendre un kiosque :

- 400 \$ (pour les non-membres; adhésion annuelle 100 \$)
- 150 \$ (pour les membres corporatifs)

Nom de l'entreprise : _____

Adresse : _____

Courriel : _____

- Faites-moi parvenir une facture afin de procéder au paiement;
→ Préciser le nom et l'adresse de facturation, si différent de celle ci-dessus.

Libeller votre chèque à l'ordre de l'**Université Laval** et envoyer à :

Andrée Lagacé
2425, rue de l'Agriculture
Pavillon Paul-Comtois, local 1316
Université Laval, Québec (QC) G1V 0A6

Pour information communiquez avec :

Andrée Lagacé
418 656-3951
andree.lagace@fsaa.ca

L'AQIA vous remercie sincèrement pour votre support!

La formation en qualité et innocuité : enjeux et nouvelles approches pour mobiliser et optimiser les compétences

18 et 19 septembre 2019

Mercredi 18 septembre

10 h Réunion du comité de développement de l'AQIA – Pavillon Paul-Comtois, local 1316

13 h 30 Visite du Laboratoire pilote, local 0433, pavillon Paul-Comtois, FSAA, Université Laval : équipement de recherche et de fabrication de charcuterie, pain, bière et fromage à l'échelle pilote – dégustation de produits

15 h Assemblée générale annuelle de l'AQIA

16 h 30 Le retour sur l'investissement en formation dans les entreprises alimentaires
Ruth Petran, Ecolab, représentante de l'IAFP

17 h 15 Cocktail dînatoire et célébrations entourant la 10^e édition du symposium de l'AQIA



Jeudi 19 septembre

Modératrice de la journée : Mme Ariane Krol, journaliste, La Presse



8 h 30 Mot de bienvenue – Sylvie Turgeon, directrice de l'INAF et Julie Jean, présidente de l'AQIA

8 h 45 Améliorez votre jeu éducatif afin de mobiliser l'engagement de vos employés*–
Jennifer McCreary, [NSF](#)

9 h 30 La puissance du jeu : l'utilisation des médias pour la formation *–
Barbara Chamberlin, Learning Game Lab, New Mexico State University

10h 15 Présentation en 300 secondes de mon projet de recherche – Zeyan Zhong, McGill University, Soufiane Telhig, Université Laval

*conférences prononcées en anglais – interprétation simultanée disponible

10 h 30 Pause réseautage, visite des kiosques et des affiches scientifiques

- 11 h Stratégies innovantes en pédagogie de l'enseignement –**Sébastien Bédard**, directeur adjoint, Environnement numérique d'études, BSE, Université Laval
- 11 h 30 Au menu du jour : tartare de poulet cru? – réflexions sur l'éthique professionnelle - **Lyne Létourneau**, prof., Université Laval, co-auteure de l'[Éthique du Hamburger](#)
- 12 h Lunch, réseautage et sessions d'affiches**
- 13 h 30 Présentation en 300 secondes de mon projet de recherche - Étudiant(e)s gradué(e)s – Samantha Bennett, Université Laval
- 13 h 45 L'offre de formation en qualité et innocuité alimentaires de niveau secondaire, collégial et universitaire au Québec:
- [CSMOTA](#) - **Lise Perron**, directrice générale
 - [ITA](#) – (nom à confirmer)
 - [ITHQ](#) – (nom à confirmer)
 - [Université Laval](#) - **Julie Jean**, directrice, programme de baccalauréat Sciences et technologie des aliments
- 14 h 15 Formations en qualité et innocuité des aliments développées en entreprises de transformation et de restauration:
- [Olymel](#) - **Sylvain Fournaise**, Vice-président Qualité et Services techniques
 - [Leclerc](#) – **Sébastien Beaulieu**, Vice-président Qualité
 - [La Cage](#) - **Cynthia Jodoin**, Vice-présidente, Ressources humaines
 - [Newrest](#) - **Arouna Wabi**, Directeur Aualité
 - [Yuzu sushi](#) – **Yannick Comeau**, Chef Corporatif
- Panel de discussion : L'offre de formation répond-elle aux besoins de l'industrie?
Animé par Arian Krol
- 15 h 15 **Pause réseautage, visite des kiosques et sessions d'affiches**
- 15 h 45 L'apprenant au centre de son apprentissage : regard sur la formation en hygiène et salubrité des aliments d'un retraité de l'enseignement collégial - **Michel Lamontagne**, retraité de l'ITA, spécialiste en innocuité alimentaire
- 16 h 15 Remise des prix aux étudiants et mot de la clôture

