

Programme
10^e Symposium de l'AQIA
18 et 19 septembre 2019
Pavillon Alphonse-Desjardins
Université Laval

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 Titre de conférence à venir*
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
- 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 – **Soufiane Telhig**, **Mathilde Trudel-Ferland**, Université Laval et **Zeyan Zhong**, McGill University,

*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** et **Nissa Niboucha**, 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 Qualité
 - [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 des concours d'affiches et de présentations orales et mot de clôture