

**Programme**  
**10<sup>e</sup> 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 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<sup>e</sup> édition du symposium de l'AQIA



**Judi 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 offre de formation –  
**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 – Étudiant(e)s gradué(e)s (noms à confirmer)

- 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 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 STA**
- 14 h Formations en qualité et innocuité des aliments développées en entreprises de transformation et de restauration:
- Olymel - **Sylvain Fournais**
  - Leclerc – **Sébastien Beaulieu**
  - La Cage - **Cynthia Jodoin**
  - Sushis Yuzu (à confirmer)
- Panel de discussion : L'offre de formation répond-elle aux besoins de l'industrie?  
Animé par Arian Krol
- 15 h Présentation en 300 secondes de mon projet de recherche - Étudiant(e)s gradué(e)s – noms à confirmer
- 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

**INSCRIVEZ À VOTRE AGENDA !**

**10<sup>e</sup> SYMPOSIUM ANNUEL DE L'AQIA**  
18 et 19 septembre 2019 - Université Laval

**AQIA** ASSOCIATION QUÉBÉCOISE POUR L'INNOCUITÉ ALIMENTAIRE

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

www.aqia-qc.org

INAF UNIVERSITÉ LAVAL International Association for Food Protection