

Vue bloc du programme des cours

Or Th Pr Au Cr

Bloc 1 du programme de l'année

Cours obligatoires

STAL0001-2	<i>Méthodes de la biologie moléculaire appliquées à l'analyse des aliments</i> - Daniel PORTETELLE	Q1	30	-	-	3
STAL0002-2	<i>Maîtrise des procédés dans les industries agro-alimentaires</i> - François BERA	Q1	36	-	-	4
HULG4006-1	<i>Biochimie physiologique et nutritionnelle</i> - Yvan LARONDELLE, YJ. SCHNEIDER	Q1	52	-	-	5
HULG4007-1	<i>Chimie des denrées alimentaires : constituants alimentaires majeurs</i> - Sonia COLLIN	Q1	18	-	-	3
HULG4008-1	<i>Microbiologie des aliments</i> - Jacques MAHILLON	Q2	52	-	-	5
HULG4009-1	<i>Technologie de la qualité</i> - Vincent BAETEN	Q1	30	-	-	2
STAL0004-2	<i>Sécurité alimentaire et gestion de la qualité</i> - Marianne SINDIC	Q1	36	-	-	4
STAL0005-2	<i>Formulation alimentaire et concepts de l'analyse sensorielle</i> - Christophe BLECKER	Q2	24	-	-	3
STAL0006-2	<i>Additifs et auxiliaires technologiques</i> - Marianne SINDIC	Q2	18	-	-	3
HULG9206-1	<i>Statistiques en sciences naturelles</i>	Q1	30	-	-	4
RTFE0005-1	<i>Travail de fin d'études (STAL)</i> - N...	Q2	-	-	-	24