

**Vue bloc du programme des cours**  
(années impaires)

Or Th Pr Au Cr

**Bloc 1**

**Cours obligatoires**

VCER2095-1	<i>Fondamentaux de la salubrité alimentaire</i> - <i>Risques biologiques associés à la chaîne alimentaire</i> - Georges DAUBE, Frédéric FARNIR, Philippe JACQUES, Elisa MARTINEZ, Claude SAEGERMAN - [8h TD]	TA	24	-	[+]	<b>5</b>
	- <i>Risques chimiques associés à la chaîne alimentaire</i> - Caroline DOUNY, Claude SAEGERMAN, MarieLouise SCIPPO - [5h TD]		27	-	[+]	
	- <i>Technologies des procédés agro-alimentaires</i> - Christophe BLECKER, Antoine CLINQUART		28	12	-	
VCER2096-1	<i>Management de la salubrité des aliments, Approches théoriques et pratiques de la gestion de la salubrité dans la chaîne alimentaire</i> - Véronique DELCENSERIE, Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [36h TD]	TA	12	-	[+]	<b>3</b>
VCER2097-1	<i>Porfolio I, Travail étudiant en lien avec le partim maîtrise des risques</i> - Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [24h TD]		4	-	[+]	<b>4</b>

**Bloc 2**

**Cours obligatoires**

VCER2098-1	<i>Contrôles de la Chaîne alimentaire</i> - <i>Méthodes de contrôle des risques biologiques</i> - Georges DAUBE, Elisa MARTINEZ	TA	16	16	-	<b>4</b>
	- <i>Méthodes de contrôle des risques chimiques</i> - Caroline DOUNY, Frédéric FARNIR, MarieLouise SCIPPO		16	20	-	
	- <i>Approches théoriques et pratiques des contrôles dans la chaîne alimentaire</i> - Georges DAUBE, Nicolas KORSAK KOULAGENKO		24	8	-	
VCER2099-1	<i>Porfolio II, Travail étudiant en lien avec le partim contrôles de la chaîne alimentaire</i> - Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [24h TD]	TA	4	-	[+]	<b>4</b>