

Vue bloc du programme des cours

Or Th Pr Au Cr

Bloc 1

Cours obligatoires

Module "Socle de base"

ANIM0005-1	<i>Functional biochemistry in health and disease</i> (anglais) - Martine SCHROYEN	Q2	9	9	-	2
	<i>Remarque</i> : titulaire du cours : Martine Schroyen (ULiège - GxABT)					
AGRO0001-1	<i>Fondement d'agriculture et d'agroécologie</i> - Benjamin DUMONT , Ludivine LASSOIS - [4h EXCU]	Q2	20	-	[+]	2
	<i>Remarque</i> : titulaires du cours : Benjamin Dumont, N. (ULiège - GxABT)					
BIOL2018-1	<i>Nutrition animale</i> - Yves BECKERS	Q2	24	-	-	2
	<i>Remarque</i> : titulaire du cours : Yves Beckers (ULiège - GxABT)					

Module "Sécurité"

VETE0495-1	<i>Gestion de la qualité microbiologique des aliments</i> - Georges DAUBE - [8h AUTR]	Q2	12	-	[+]	2
	<i>Remarque</i> : titulaire du cours : Georges Daube (ULiège - Fac. Médecine Vét.)					
VETE0496-1	<i>Gestion des risques chimiques liés aux aliments</i> - Caroline DOUNY, MarieLouise SCIPPO - [8h AUTR]	Q2	12	-	[+]	2
	<i>Remarque</i> : titulaire du cours : Marie-Louise Scippo (ULiège - Fac. Médecine Vét.)					
VETE0497-1	<i>Autocontrôle et contrôle de la chaîne alimentaire</i> - Mohamed AYADI, Véronique DELCENSERIE, Nicolas KORSACK KOULAGENKO - [16h AUTR]	Q2	24	5	[+]	4
	<i>Remarque</i> : titulaires du cours : Véronique Delcenserie, Nicolas Korsak Koulagenko (ULiège - Fac. Médecine vétérinaire), Marianne Sindic (ULiège - GxABT)					

Module "Satisfaction"

MICA0007-1	<i>Comportements alimentaires et évaluation sensorielle des aliments</i> - Sylvie CHOLLET, Dorothée GOFFIN	Q2	24	12	-	3
	<i>Remarque</i> : titulaires du cours : Sylvie Chollet, Dorothée Goffin (ULiège - GxABT)					
MICA0008-1	<i>Analyse d'arômes</i> - MarieLaure FAUCONNIER	Q2	8	16	-	2
	<i>Remarque</i> : titulaire du cours : Marie-Laure Fauconnier (ULiège - GxABT)					
ECON2252-2	<i>Etudes de marché et marketing</i> - Alain DECROP	Q1	36	-	-	4

Module "Société"

HULG9407-1	<i>Techniques de communication</i> - Pascal LÉONARD	Q1	-	12	-	1
MICA0009-1	<i>Gestion de l'innovation</i> - Annick CASTIAUX, Dorothée GOFFIN	Q2	36	-	-	3
	<i>Remarque</i> : titulaires du cours : Annick Castiaux (UNamur), Dorothée Goffin (ULiège - GxABT)					
CHIM0699-2	<i>Life cycle assessment - Ecodesign</i> (anglais) - Angélique LÉONARD	Q1	10	30	-	2
	<i>Remarque</i> : titulaire du cours : Angélique Léonard (ULiège - Fac. Sc. Appl.)					
HULG9620-1	<i>Toxicologie</i> - Rudy CAPARROS MEGIDO, Frédéric FRANCIS		6	6	-	1

Cours de la finalité

Finalité unique

Finalité spécialisée

Module "Socle de base"

VETE0493-1	<i>Productions animales</i> - JeanFrançois CABARAUX, Isabelle DUFRASNE	Q2	24	8	-	3
	<i>Remarque</i> : titulaires du cours : Jean-François Cabaraux, Isabelle Dufrasne (ULiège - Fac. Médecine Vét.)					
PAYS0015-1	<i>Fondements en agriculture urbaine</i> - Haissam JIJAKLI	Q2	24	-	-	2
VEGE0021-1	<i>Communautés animales et qualité des cours d'eau</i> - Rudy CAPARROS MEGIDO, Frédéric FRANCIS	Q1	4	14	-	2
MICA0001-1	<i>Opérations unitaires et procédés dans les industries alimentaires</i> - Christophe BLECKER, Sabine DANTHINE	Q1	24	12	-	3
	<i>Remarque</i> : titulaires du cours : Sabine Danthine, N. (ULiège - GxABT)					
MICA0002-1	<i>Techniques de préparation et de conservation</i> - Christophe BLECKER, Antoine CLINQUART	Q1	24	-	-	2
	<i>Remarque</i> : titulaires du cours: N. (ULiège - GxABT), Antoine Clinquart (ULiège - Fac Médecine vétérinaire)					
MICA0003-1	<i>Ingrédients et additifs</i> - Marianne SINDIC	Q1	6	18	-	2
	<i>Remarque</i> : titulaire du cours : Marianne Sindic (ULiège - GxABT)					
MICA0004-1	<i>Principales filières alimentaires</i> - Christophe BLECKER	Q1	24	-	-	2
	<i>Remarque</i> : titulaire du cours : N. (ULiège - GxABT)					
HULG9621-1	<i>Industrie de fermentation</i> - Mehdi EL HOUR	-	-	-	-	2
GBLX0059-2	<i>Logistique industrielle en agro-alimentaire</i> - Marianne SINDIC - [3h EXCU, 4h SEM]	Q1	9	6	[+]	2
	<i>Remarque</i> : titulaire du cours : Marianne Sindic (ULiège - GxABT)					
VETE0494-1	<i>Législation alimentaire</i> - Antoine CLINQUART	Q1	4	4	-	1
	<i>Remarque</i> : titulaire du cours : Antoine Clinquart (ULiège - Fac. Médecine Vét.)					
MICA0005-1	<i>Séminaire de synthèse</i> - Christophe BLECKER, Roland BRICMAAN - [36h AUTR]	Q2	-	-	[+]	3
MICA0006-1	<i>Préparation du projet transversal</i> - Christophe BLECKER - [12h AUTR]	Q2	-	-	[+]	1
HULG9622-1	<i>Statistique multivariée</i> - Robert MILANO	-	-	-	-	2
ECON2248-1	<i>Economie environnementale</i> - Kevin MARÉCHAL	Q1	18	-	-	2
Module "Société"						
MICA0010-1	<i>Initiation à la créativité</i> - Dorothée GOFFIN	Q2	8	4	-	1
	<i>Remarque</i> : titulaire du cours : Dorothée Goffin (ULiège - GxABT)					

Bloc 2

Cours obligatoires

Module "Santé"

MICA0014-1	<i>Nutrition humaine, normale et pathologique</i> - <i>Nutrition, éléments de diététique et pathologies, Nutrition et pathologies</i> - Nathalie ESSER, Nicolas PAQUOT - <i>Allergies et intolérances alimentaires</i> - Catherine REENAERS	Q1	10	-	-	4
VETE0499-1	<i>Nutrition et santé</i> - Antoine CLINQUART, Véronique DELCENSERIE, MarieLouise SCIPPO - [4h AUTR]	Q1	15	8	[+]	2
	<i>Remarque</i> : titulaires du cours : Antoine Clinquart, Véronique Delcenserie, Marie-Louise Scippo (ULiège - Fac. Médecine Vét.)					
VETE0498-1	<i>Compléments de nutrition clinique des animaux de compagnie</i> -	Q2	20	-	-	2

Module "Service"

HULG0468-1 *Moyens de production et de mise en œuvre d'un emballage* - Pascal LÉONARD Q1 12 - - 1

Remarque : titulaire du cours : Pascal Léonard (HECh)

HULG0469-1 *Conditionnement et technologies avancées* - Pascal LÉONARD Q1 18 6 - 2

Remarque : titulaire du cours : Pascal Léonard (HECh)

HULG0470-1 *Conception et sûreté des produits emballés* - Christel BELLEFLAMME, Sébastien DESTER Q1 18 6 - 2

HULG0471-1 *Développement packaging* - Jean PATERNOTTE Q1 12 - - 1

HULG0472-1 *Marketing et design* - Philippe PARMENTIER Q1 18 6 - 2

Projet transversal

MICA0013-1 *Projet transversal* - Christophe BLECKER, Roland BRICMAAN, COLLÉGIALITÉ, Mehdi EL HOUR, Pascal LÉONARD, Philippe PARMENTIER Q1 - - - 14

Travail de fin d'études

RTFE0015-1 *Travail de fin d'études* - Christophe BLECKER, Pascal LÉONARD Q2 - - - 30

Bloc d'aménagement du programme de l'année

Crédits supplémentaires (30-60 max) Master en management de l'innovation et de la conception des aliments (120 ECTS)

Cours obligatoires

Tronc commun

MANA0008-1 *Travail de synthèse bibliographique* - Christophe BLECKER, Eric DEPIEREUX - [180h AUTR] TA - - [+] 14

DOCU0449-3 *Littérature scientifique et méthodologie documentaire* - Bernard POCHE - [14h AUTR] Q1 4 6 [+] 2

GEST3028-3 *Comptabilité et gestion des entreprises, Comptabilité générale* - Thomas DOGOT, Philippe LEBAILLY Q1 12 12 - 2

Titulaires du cours : Thomas Dogot, Philippe Lebailly (ULiège - GxABT)

INFO2037-1 *Introduction à l'informatique* - Hélène SOYEURT Q1 6 18 - 2

BIOL2013-2 *Microbiologie générale* - Patrick FICKERS, Philippe JACQUES Q1 16 8 - 2

[...] Choisir 2 cours de langue parmi

[...] Le jury se réserve la possibilité de compléter le tronc commun de 30 crédits, en fonction des profils étudiants

Cours de langue (crédits supplémentaires)

LANG2950-1 *Langue anglaise : niveau 1* - Estelle MAYARD - Suppl : Annabel FOREST - [48h E-Lrng] TA - 24 [+] 4

Titulaire du cours : Estelle Mayard (ULiège - GxABT)

LANG2962-1 *Langue anglaise : niveau 2* - Sophie DEPOTERRE, Annabel FOREST - Suppl : Ivan DOSEN - [48h E-Lrng] TA - 24 [+] 4

Titulaire du cours : Sophie Depoterre (ULiège - GxABT)

LANG2966-2 *Langue anglaise : niveau 3* - Sophie DEPOTERRE, Estelle MAYARD, TA - 24 [+] 4
Fiona THEWISSEN - Suppl : Ivan DOSEN, Annabel FOREST - [48h
E-Lrng]

Titulaires du cours : Estelle Mayard, Fiona Thewissen (ULiège - GxABT)