

Vue bloc du programme des cours

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

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