

Vue cycle du programme des cours

		B1	Or	Th	Pr	Au	Cr
Cours obligatoires (B1 : 12Cr, B2 : 8Cr)							
VCER2095-1	<i>Fondamentaux de la salubrité alimentaire</i> - Risques biologiques associés à la chaîne alimentaire - Christophe BLECKER, Georges DAUBE, Frédéric FARNIR, Philippe JACQUES, Elisa MARTINEZ, Claude SAEGERMAN - [8h TD] - Risques chimiques associés à la chaîne alimentaire - Christophe BLECKER, Caroline DOUNY, Claude SAEGERMAN, MarieLouise SCIPPO - [5h TD] - Technologies des procédés agro-alimentaires - Christophe BLECKER, Antoine CLINQUART	B1	TA	24	-	[+]	5
				27	-	[+]	
				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]	B1	TA	12	-	[+]	3
VCER2097-1	<i>Porfolio I, Travail étudiant en lien avec le partim maîtrise des risques</i> - Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [24h TD]	B1		4	-	[+]	4
VCER2098-1	<i>Contrôles de la Chaîne alimentaire</i> - Méthodes de contrôle des risques biologiques - Georges DAUBE, Elisa MARTINEZ - Méthodes de contrôle des risques chimiques - Caroline DOUNY, Frédéric FARNIR, MarieLouise SCIPPO - Approches théoriques et pratiques des contrôles dans la chaîne alimentaire - Georges DAUBE, Nicolas KORSAK KOULAGENKO	B2	TA	16	16	-	4
				16	20	-	
				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]	B2	TA	4	-	[+]	4