

## Vue bloc du programme des cours

Or Th Pr Au Cr

### Bloc 1

#### Cours obligatoires

VETE3006-1	<i>Risques biologiques dans la chaîne alimentaire : identification, maîtrise et méthodes de surveillance</i> - Georges DAUBE, Philippe JACQUES, Nicolas KORSAK KOULAGENKO, Marie POLET, Bernard TAMINIAU - [8h TD, 16h E-Lrng]	Q1	16	16	[+]	<b>5</b>
VETE3007-1	<i>Risques chimiques et physiques dans la chaîne alimentaire: identification, maîtrise et méthode de surveillance</i> - Antoine CLINUQUART, Caroline DOUNY, Claude SAEGERMAN, MarieLouise SCIPPO - [10h TD, 16h E-Lrng]	Q1	16	14	[+]	<b>5</b>
VETE3008-1	<i>Technologie des aliments et maîtrise des procédés</i> - Christophe BLECKER, Antoine CLINUQUART - [24h E-Lrng]	Q1	16	8	[+]	<b>5</b>
VETE3009-1	<i>Alimentation, nutrition et santé publique</i> - Antoine CLINUQUART, Véronique DELCENSERIE, Caroline DOUNY, MarieLouise SCIPPO - [4h TD, 12h E-Lrng]	Q1	12	8	[+]	<b>3</b>
VETE3010-1	<i>Systèmes de gestion de la sécurité sanitaire et de la durabilité des aliments</i> - Samya AWEIS, Mohamed AYADI, Véronique DELCENSERIE, Nicolas KORSAK KOULAGENKO, Pascal LÉGLISE, Claude SCHEUREN - [16h TD, 20h E-Lrng]	Q1	24	-	[+]	<b>5</b>
VETE3011-1	<i>Compléments spécifiques aux aspects sectoriels, institutionnels et légaux de la gestion des risques alimentaire</i> - Antoine CLINUQUART, Georges DAUBE, Véronique DELCENSERIE, Caroline DOUNY, JeanFrançois HEYMANS, Nicolas KORSAK KOULAGENKO, Claude SAEGERMAN, MarieLouise SCIPPO - [8h TD, 12h E-Lrng]	Q1	4	-	[+]	<b>2</b>
VETE3012-1	<i>Prévention et gestion intégrée de la sécurité sanitaire des aliments, y compris la communication: revue de cas et exercices intégratifs</i> - Antoine CLINUQUART, Georges DAUBE, Véronique DELCENSERIE, Caroline DOUNY, Nicolas KORSAK KOULAGENKO, MarieLouise SCIPPO - [32h TD, 32h TAE, 18h Vis. us., 24h Voy. Dida.]	TA	-	-	[+]	<b>7</b>
VETE3013-1	<i>Prévention et gestion des crises sanitaires dans le secteur alimentaire, y compris la communication : revue de cas et exercices intégratifs</i> - Antoine CLINUQUART, Georges DAUBE, Véronique DELCENSERIE, Caroline DOUNY, Philippe HOUDART, Nicolas KORSAK KOULAGENKO, Mike KRANTZ, Claude SAEGERMAN, MarieLouise SCIPPO, JeanSébastien WALHIN - [16h TD, 28h TAE]	Q1	4	-	[+]	<b>4</b>
VTFE0008-1	<i>Stage et Travail de fin d'étude</i> - Georges DAUBE - [520h St.]	Q2	-	-	[+]	<b>20</b>

#### Cours au choix

Choisir des cours pour un total de 4 crédits parmi :

MICA0007-1	<i>Comportements alimentaires et évaluation sensorielle des aliments</i> - Dorothée GOFFIN	Q2	24	12	-	<b>3</b>
ECON2252-2	<i>Etudes de marché et marketing</i> - Alain DECROP	Q1	36	-	-	<b>4</b>
HULG9407-1	<i>Techniques de communication</i> - Emmanuelle GOBBE	Q1	-	12	-	<b>1</b>
CHIM0699-2	<i>Life cycle assessment - Ecodesign (anglais)</i> - Angélique LÉONARD	Q1	10	30	-	<b>2</b>
HULG0468-1	<i>Moyens de production et de mise en oeuvre d'un emballage</i> - Pascal LÉONARD	Q1	12	-	-	<b>1</b>
HULG0469-1	<i>Conditionnement et technologies avancées</i> - Pascal LÉONARD	Q1	18	6	-	<b>2</b>
HULG0470-1	<i>Conception et sûreté des produits emballés</i> - Christel BELLEFLAMME	Q1	18	6	-	<b>2</b>
HULG0471-1	<i>Développement packaging</i> - Louise CHARLIER	Q1	12	-	-	<b>1</b>
MICA0004-1	<i>Principales filières alimentaires</i> - Mohamed AYADI	Q1	24	-	-	<b>2</b>

ALIM0017-1	<i>Ingénierie des procédés agro-alimentaires</i> - Sabine DANTHINE, Nicolas JACQUET	Q1	24	24	-	<b>4</b>
GBLX0060-2	<i>Microbial ecology of water and wastewater</i> (anglais) - Frank DELVIGNE - [2h SEM]	Q1	7	9	[+]	<b>2</b>
ENVT2049-2	<i>Evaluation de durabilité</i> - Andrea DI MARIA - [9h AUTR]	Q1	9	-	[+]	<b>2</b>
GEST3028-2	<i>Comptabilité et gestion des entreprises</i> - Thomas DOGOT	Q1	22	26	-	<b>4</b>
HULG9709-1	<i>Nutrition, une approche par les systèmes alimentaires durables</i> - Philippe DONNEN, JeanLuc HORNICK, Jeroen MEERSMANS, Nassim MOULA - [6h Vis.]	Q1	36	-	[+]	<b>3</b>
GIRS0004-1	<i>Santé des écosystèmes</i> - Roseline BEUDELS, Fany BROTCORNE, Dorothée DENAYER, Bruno FREDERICH, Thierry JAUNIAUX, Patrick KESTEMONT, Simon LHOEST, Annick LINDEN, Johan MICHAUX - [6h Vis.]	Q2	36	6	[+]	<b>4</b>