

Programme des cours 2025-2026

Gembloux Agro-Bio Tech

Master en management de l'innovation et de la conception des aliments, à finalité spécialisée

Vue bloc du programme des cours

Or	Th	Pr	Au	Cr
----	----	----	----	----

Bloc 1

Cours obligatoires du tronc commun

Module "Socle de base"

AGRO0001-1	<i>Fondement d'agriculture et d'agroécologie</i> - Pierre DELAPLACE, Benjamin DUMONT - Suppl : Christophe LACROIX - [4h Ex.]	Q2	16	4	[+]	2
BIOL2018-1	<i>Nutrition animale</i> - Yves BECKERS	Q2	24	-	-	2

Module "Sécurité"

VETE0495-1	<i>Gestion de la qualité microbiologique des aliments</i> - Georges DAUBE - [8h AUTR]	Q2	12	-	[+]	2
VETE0496-1	<i>Gestion des risques chimiques liés aux aliments</i> - Caroline DOUNY, MarieLouise SCIPPO - [8h AUTR]	Q1	12	-	[+]	2
VETE0497-1	<i>Autocontrôle et contrôle de la chaîne alimentaire</i> - Mohamed AYADI, Véronique DELCENSERIE, Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [16h AUTR]	Q2	24	5	[+]	4

Module "Satisfaction"

MICA0007-1	<i>Comportements alimentaires et évaluation sensorielle des aliments</i> - Dorothée GOFFIN	Q2	24	12	-	3
MICA0008-1	<i>Analyse d'arômes</i> - MarieLaure FAUCONNIER	Q2	8	16	-	2
ECON2252-2	<i>Etudes de marché et marketing</i> - Alain DECROP	Q1	36	-	-	4

Module "Société"

HULG9407-1	<i>Techniques de communication</i> - Emmanuelle GOBBÉ	Q1	-	12	-	1
MICA0009-1	<i>Gestion de l'innovation</i> - Dorothée GOFFIN	Q1	36	-	-	3
ENVT2049-2	<i>Evaluation de durabilité</i> - Andrea DI MARIA - [9h AUTR]	Q1	9	-	[+]	2
ENVT3132-1	<i>Ecotoxicologie aquatique et production de macroinvertébrés</i> - Rudy CAPARROS MEGIDO, Frédéric FRANCIS - [15h AUTR]	Q1	6	12	[+]	3

Module "Santé"

VETE0498-1	<i>Compléments de nutrition clinique des animaux de compagnie</i> - Marianne DIEZ	Q2	20	-	-	2
------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----	----	---	---	----------

Cours obligatoires de la finalité

Module "Socle de base"

VETE0493-1	<i>Productions animales</i> - JeanFrançois CABARAUX, Isabelle DUFRASNE	Q2	24	8	-	3
PAYS0015-1	<i>Fondements en agriculture urbaine</i> - Haissam JIJAKLI	Q2	24	-	-	2
MICA0001-1	<i>Opérations unitaires et procédés dans les industries alimentaires</i> - Christophe BLECKER, Sabine DANTHINE	Q1	24	12	-	3
ALIM0013-3	<i>Techniques de préparation et de conservation des aliments</i> - Concepts généraux - Christophe BLECKER - Approfondissement MICA	Q2		21	-	2
				3	-	-
MICA0015-1	<i>Bases de formulation alimentaire</i> - Mohamed AYADI, Christophe BLECKER	Q1	8	16	-	2
MICA0004-1	<i>Principales filières alimentaires</i> - Mohamed AYADI	Q2	24	-	-	2
HULG9621-1	<i>Industrie de fermentation</i> - Mehdi EL HOUR	Q1	-	-	-	2
GBLX0059-2	<i>Logistique industrielle en agro-alimentaire</i> - Mohamed AYADI - [3h EXCU, 4h SEM]	Q1	9	6	[+]	2
VETE0494-1	<i>Législation alimentaire</i> - Antoine CLINQUART	Q1	4	4	-	1

Programme des cours 2025-2026

Gembloux Agro-Bio Tech

Master en management de l'innovation et de la conception des aliments, à finalité spécialisée

MICA0005-1	<i>Séminaire de synthèse</i> - Christel BELLEFLAMME, Christophe BLECKER - [36h AUTR]		Q2	-	-	[+]	3
HULG9622-1	<i>Statistique multivariée</i> - Robert MILANO		Q1	-	-	-	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	12	12	-	2

Bloc 2

Cours obligatoires du tronc commun

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, Caroline DOUNY, MarieLouise SCIPPO - [4h AUTR]		Q1	15	8	[+]	2
VETE0498-1	<i>Compléments de nutrition clinique des animaux de compagnie</i> - Marianne DIEZ		Q2	20	-	-	2
ANIM0005-1	(pas organisé en 2025-2026) <i>Functional biochemistry in health and disease</i> (anglais) - Martine SCHROYEN		Q2	9	9	-	2

Module "Service"

HULG0468-1	<i>Moyens de production et de mise en oeuvre d'un emballage</i> - Pascal LÉONARD		Q1	12	-	-	1
HULG0469-1	<i>Conditionnement et technologies avancées</i> - Pascal LÉONARD		Q1	18	6	-	2
HULG0470-1	<i>Conception et sûreté des produits emballés</i> - Christel BELLEFLAMME		Q1	18	6	-	2
HULG0471-1	<i>Développement packaging</i> - Louise CHARLIER		Q1	12	-	-	1
HULG0472-1	<i>Marketing et design</i> - Philippe PARMENTIER		TA	18	6	-	2

Projet transversal

MICA0016-1	<i>Méthodologies de conception d'un aliment et préparation du projet transversal</i> - Dorothée GOFFIN		Q1	12	12	-	2
MICA0013-1	<i>Projet transversal</i> - Dorothée GOFFIN		Q1	-	-	-	12

Travail de fin d'études

RTFE0015-1	<i>Travail de fin d'études</i> - Dorothée GOFFIN		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	<i>Travail de synthèse bibliographique</i> - Christophe BLECKER - [180h AUTR]		TA	-	-	[+]	14
DOCU0449-3	<i>Littérature scientifique et méthodologie documentaire</i> - Jacques MIGNON - [14h AUTR]		Q1	4	6	[+]	2

Programme des cours 2025-2026

Gembloux Agro-Bio Tech

Master en management de l'innovation et de la conception des aliments, à finalité spécialisée

INFO2037-1	<i>Introduction à l'informatique</i> - Hélène SOYEURT	Q1	6	18	-	2
BIOL2013-3	<i>Microbiologie générale</i>	TA				4
	- <i>Introduction</i> - Patrick FICKERS, Philippe JACQUES		16	8	-	
	- <i>Approfondissement</i> - Patrick FICKERS, Philippe JACQUES		-	-	-	
HULG9822-1	<i>Chimie appliquée à l'agronomie I, Chimie appliquée à l'agronomie I -</i> Marc DECAFFMEYER	Q2	50	-	-	4
HULG9827-1	<i>Anglais 3</i> - Salomé RENARD	Q1	-	-	-	2
HULG9828-1	<i>Anglais 4</i> - Salomé RENARD	Q2	-	-	-	2

Cours au choix

Choisir 30 crédits parmi :

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

Proposition de cours type :

PSYC5897-3	<i>Equipe, organisation & changement</i> - Daniel FAULX, Tiber MANFREDINI, Elise SEGHERS - [44h SEM]	TA	4	-	[+]	2
GBLX2131-2	<i>Biosphère, agriculture et société</i> - Benjamin DUMONT, Grégory MAHY - Suppl : Christophe LACROIX - [5h SEM]	Q2	40	-	[+]	4
CHIM9267-1	<i>Chimie des équilibres</i> - Aurore RICHEL - [8h REM]	Q2	20	21	[+]	4
CHIM9268-1	<i>Chimie : De l'atome à la molécule</i> - MarieLaure FAUCONNIER - [10h REM, 8h AUTR]	Q1	31	36	[+]	7
CHIM9255-3	<i>Chimie organique</i> - MarieLaure FAUCONNIER	Q1	21	27	-	4
MANA0003-1	<i>Portfolio (Bachelier)</i> - Yves BECKERS, Hugues CLAESSENS, Gilles COLINET, Pierre DELAPLACE, Dorothée GOFFIN - [24h AUTR]	TA	-	-	[+]	2
BIOL2045-1	<i>Fondements de biologie</i> - Patrick DU JARDIN, Ludivine LASOIS	Q1	18	6	-	3