

# Programme des cours 2025-2026

## Faculté de Médecine Vétérinaire

Certificat d'université en sécurité sanitaire des aliments 1. Partim 1 : maîtrise des risques 2. Partim 2 : contrôles de la chaîne alimentaire (organisé les

### Vue bloc du programme des cours années impaires

Or Th Pr Au Cr

#### Bloc 1

##### Cours obligatoires

VCER2095-1	<i>Fondamentaux de la salubrité alimentaire</i> - Risques biologiques associés à la chaîne alimentaire - Christophe BLECKER, Georges DAUBE, Philippe JACQUES, Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [8h TD]	TA	24	-	[+]	<b>5</b>
	- Risques chimiques associés à la chaîne alimentaire - Christophe BLECKER, Caroline DOUNY, Claude SAEGERMAN, MarieLouise SCIPPO - [5h TD]		27	-	[+]	
	- Technologies des procédés agro-alimentaires - Christophe BLECKER, Antoine CLINQUART		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 - Véronique DELCENSERIE, Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [36h TD]</i>	TA	12	-	[+]	<b>3</b>
VCER2097-1	<i>Porfolio I, Travail étudiant en lien avec le partim maîtrise des risques - Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [24h TD]</i>		4	-	[+]	<b>4</b>

#### Bloc 2

##### Cours obligatoires

VCER2098-1	<i>Contrôles de la Chaîne alimentaire</i> - Méthodes de contrôle des risques biologiques - Georges DAUBE, Bernard TAMINIAU - 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	TA	16	16	-	<b>4</b>
VCER2099-1	<i>Porfolio II, Travail étudiant en lien avec le partim contrôles de la chaîne alimentaire - Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [24h TD]</i>	TA	4	-	[+]	<b>4</b>