

Vue bloc du programme des cours

Or Th Pr Au Cr

Bloc 1

Cours obligatoires

VCER2095-1	<i>Fondamentaux de la salubrité alimentaire</i>	TA				5
	- <i>Risques biologiques associés à la chaîne alimentaire</i> -	24	-	[+]		
	Christophe BLECKER, Georges DAUBE, Philippe JACQUES, Nicolas KORSACK KOULAGENKO - [8h TD]					
	- <i>Risques chimiques associés à la chaîne alimentaire</i> -	27	-	[+]		
	Christophe BLECKER, Caroline DOUNY, Claude SAEGERMAN, MarieLouise SCIPPO - [5h TD]					
	- <i>Technologies des procédés agro-alimentaires</i> -	28	12	-		
	Christophe BLECKER, Antoine CLINQUART					
VCER2096-1	<i>Management de la salubrité des aliments, Approches théoriques et pratiques de la gestion de la salubrité dans la chaîne alimentaire</i>	TA	12	-	[+]	3
	Véronique DELCENSERIE, Nicolas KORSACK KOULAGENKO - [36h TD]					
VCER2097-1	<i>Portfolio I, Travail étudiant en lien avec le partim maîtrise des risques</i> -		4	-	[+]	4
	Nicolas KORSACK KOULAGENKO - [24h TD]					

Bloc 2

Cours obligatoires

VCER2098-1	<i>Contrôles de la Chaîne alimentaire</i>	TA				4
	- <i>Méthodes de contrôle des risques biologiques</i> -	16	16	-		
	Georges DAUBE, Bernard TAMINIAU					
	- <i>Méthodes de contrôle des risques chimiques</i> -	16	20	-		
	Caroline DOUNY, Frédéric FARNIR, MarieLouise SCIPPO					
	- <i>Approches théoriques et pratiques des contrôles dans la chaîne alimentaire</i>	24	8	-		
	- Georges DAUBE, Nicolas KORSACK KOULAGENKO					
VCER2099-1	<i>Portfolio II, Travail étudiant en lien avec le partim contrôles de la chaîne alimentaire</i> -	TA	4	-	[+]	4
	Nicolas KORSACK KOULAGENKO - [24h TD]					