

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 cycle du programme des cours années impaires)

Bl 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, Philippe JACQUES, Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [8h TD]	B1	TA	24	-	[+]	5
	- Risques chimiques associés à la chaîne alimentaire - Christophe BLECKER, Caroline DOUNY, Claude SAEGEMAN, 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 -</i> Véronique DELCENSERIE, Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [36h TD]	B1	TA	12	-	[+]	3
VCER2097-1	<i>Portfolio 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, 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	B2	TA	16	16	-	4
				16	20	-	
				24	8	-	
VCER2099-1	<i>Portfolio II, Travail étudiant en lien avec le partim contrôles de la chaîne alimentaire -</i> Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [24h TD]	B2	TA	4	-	[+]	4