

Vue bloc du programme des cours

Or Th Pr Au Cr

Bloc 1
Cours obligatoires du tronc commun
Module "Socle de base"

 AGRO0001-1 *Fondement d'agriculture et d'agroécologie* - Pierre DELAPLACE, Benjamin DUMONT - [4h Ex.] Q2 16 4 [+] 2

 BIOL2018-1 *Nutrition animale* - Yves BECKERS Q2 24 - - 2

Module "Sécurité"

 VETE0495-1 *Gestion de la qualité microbiologique des aliments* - Georges DAUBE - [8h AUTR] Q2 12 - [+] 2

 VETE0496-1 *Gestion des risques chimiques liés aux aliments* - Caroline DOUNY, MarieLouise SCIPPO - [8h AUTR] Q1 12 - [+] 2

 VETE0497-1 *Autocontrôle et contrôle de la chaîne alimentaire* - Mohamed AYADI, Véronique DELCENSERIE, Nicolas KORSAK KOULAGENKO - [16h AUTR] Q2 24 5 [+] 4

Module "Satisfaction"

 MICA0007-1 *Comportements alimentaires et évaluation sensorielle des aliments* - Dorothée GOFFIN Q2 24 12 - 3

 MICA0008-1 *Analyse d'arômes* - MarieLaure FAUCONNIER Q2 8 16 - 2

 ECON2319-1 *Marketing dans le secteur alimentaire* - [12h TP, 6h AUTR] Q1 30 - [+] 4

Module "Société"

 HULG9938-1 *Techniques de communication* Q1 - 12 - 1

 MICA0009-1 *Gestion de l'innovation* - Dorothée GOFFIN Q1 36 - - 3

 ENVT4127-1 *Durabilité environnementale dans le secteur agroalimentaire* - [9h St.] Q1 9 - [+] 2

 ENVT3132-1 *Ecotoxicologie aquatique et production de macroinvertébrés* - Rudy CAPARROS MEGIDO, Frédéric FRANCIS - [15h AUTR] Q1 6 12 [+] 3

Module "Santé"

 VETE0498-1 *Compléments de nutrition clinique des animaux de compagnie* - Marianne DIEZ Q2 20 - - 2

Cours obligatoires de la finalité
Module "Socle de base"

 VETE0493-1 *Productions animales* - JeanFrançois CABARAUX, Isabelle DUFRASNE TA 24 8 - 3

 PAYS0015-1 *Fondements en agriculture urbaine* - Haïssam JIJAKLI Q2 24 - - 2

 MICA0001-1 *Opérations unitaires et procédés dans les industries alimentaires* - Christophe BLECKER, Sabine DANTHINE Q1 24 12 - 3

 ALIM0013-3 *Techniques de préparation et de conservation des aliments* - Concepts généraux - Christophe BLECKER Q2 21 - - 2
 - Approfondissement MICA 3 - -

 MICA0015-1 *Bases de formulation alimentaire* - Mohamed AYADI, Christophe BLECKER Q1 8 16 - 2

 MICA0004-1 *Principales filières alimentaires* - Mohamed AYADI Q2 24 - - 2

 HULG9621-1 *Industrie de fermentation* - Mehdi EL HOUR Q1 - - - 2

 GBLX0059-2 *Logistique industrielle en agro-alimentaire* - Mohamed AYADI - [3h EXCU, 4h SEM] Q1 9 6 [+] 2

 VETE0494-1 *Législation alimentaire* - Antoine CLINQUART Q1 4 4 - 1

| | | | | | | |
|-------------------------|--|----|----|----|-----|---|
| 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 |
| ALIM0019-1 | <i>Histoire de l'alimentation : approches anthropologique et sociologique</i> - Eric HAUBRUGE - [6h SEM] | 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"

| | | | | | | |
|------------|---|----|----|---|-----|---|
| MICA0018-1 | <i>Nutrition humaine, normale et pathologique</i> - <i>Nutrition et pathologies</i> - Nathalie ESSER, Nicolas PAQUOT - <i>Allergies et intolérances alimentaires</i> - Catherine REENAERS | Q2 | 10 | - | - | 2 |
| VETE0499-1 | <i>Nutrition et santé</i> - Antoine CLINQUART, Véronique DELCENSERIE, Caroline DOUNY, MarieLouise SCIPPO - [4h AUTR] | Q1 | 15 | 8 | [+] | 2 |
| ANIM0005-1 | <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 | - | - | - | 14 |

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 |
| 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</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