

**Vue cycle du programme des cours**

B1 Or Th Pr Au Cr

**Cours obligatoires du tronc commun (B1 : 32Cr, B2 : 60Cr)**
**Module "Socle de base"**

AGRO0001-1	<i>Fondement d'agriculture et d'agroécologie</i> - Pierre DELAPLACE, Benjamin DUMONT - [4h Ex.]	B1	Q2	16	4	[+]	2
BIOL2018-1	<i>Nutrition animale</i> - Yves BECKERS	B1	Q2	24	-	-	2

**Module "Sécurité"**

VETE0495-1	<i>Gestion de la qualité microbiologique des aliments</i> - Georges DAUBE - [8h AUTR]	B1	Q2	12	-	[+]	2
VETE0496-1	<i>Gestion des risques chimiques liés aux aliments</i> - Caroline DOUNY, MarieLouise SCIPPO - [8h AUTR]	B1	Q1	12	-	[+]	2
VETE0497-1	<i>Autocontrôle et contrôle de la chaîne alimentaire</i> - Mohamed AYADI, Véronique DELCENSERIE, Nicolas KORSACK KOULAGENKO - [16h AUTR]	B1	Q2	24	5	[+]	4

**Module "Satisfaction"**

MICA0007-1	<i>Comportements alimentaires et évaluation sensorielle des aliments</i> - Dorothee GOFFIN	B1	Q2	24	12	-	3
MICA0008-1	<i>Analyse d'arômes</i> - MarieLaure FAUCONNIER	B1	Q2	8	16	-	2
ECON2319-1	<i>Marketing dans le secteur alimentaire</i> - [12h TP, 6h AUTR]	B1	Q1	30	-	[+]	4

**Module "Société"**

HULG9938-1	<i>Techniques de communication</i>	B1	Q1	-	12	-	1
MICA0009-1	<i>Gestion de l'innovation</i> - Dorothee GOFFIN	B1	Q1	36	-	-	3
ENVT4127-1	<i>Durabilité environnementale dans le secteur agroalimentaire</i> - [9h St.]	B1	Q1	9	-	[+]	2
ENVT3132-1	<i>Ecotoxicologie aquatique et production de macroinvertébrés</i> - Rudy CAPARROS MEGIDO, Frédéric FRANCIS - [15h AUTR]	B1	Q1	6	12	[+]	3

**Module "Santé"**

VETE0498-1	<i>Compléments de nutrition clinique des animaux de compagnie</i> - Marianne DIEZ	B1	Q2	20	-	-	2
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	B2	Q2	10	-	-	2
VETE0499-1	<i>Nutrition et santé</i> - Antoine CLINQUART, Véronique DELCENSERIE, Caroline DOUNY, MarieLouise SCIPPO - [4h AUTR]	B2	Q1	15	8	[+]	2
ANIM0005-1	<i>Functional biochemistry in health and disease</i> (anglais) - Martine SCHROYEN	B2	Q2	9	9	-	2

**Module "Service"**

HULG0468-1	<i>Moyens de production et de mise en oeuvre d'un emballage</i> - Pascal LÉONARD	B2	Q1	12	-	-	1
HULG0469-1	<i>Conditionnement et technologies avancées</i> - Pascal LÉONARD	B2	Q1	18	6	-	2
HULG0470-1	<i>Conception et sûreté des produits emballés</i> - Christel BELLEFLAMME	B2	Q1	18	6	-	2
HULG0471-1	<i>Développement packaging</i> - Louise CHARLIER	B2	Q1	12	-	-	1
HULG0472-1	<i>Marketing et design</i> - Philippe PARMENTIER	B2	TA	18	6	-	2

**Projet transversal**

MICA0016-1	<i>Méthodologies de conception d'un aliment et préparation du projet</i>	B2	Q1	12	12	-	2
------------	--	----	----	----	----	---	---

*transversal* - Dorothée GOFFIN

 MICA0013-1 *Projet transversal* - Dorothée GOFFIN B2 Q1 - - - 14

**Travail de fin d'études**

 RTFE0015-1 *Travail de fin d'études* - Dorothée GOFFIN B2 Q2 - - - 30

**Cours obligatoires de la finalité (B1 : 28Cr)**
**Module "Socle de base"**

 VETE0493-1 *Productions animales* - JeanFrançois CABARAUX, Isabelle DUFRASNE B1 TA 24 8 - 3

 PAYS0015-1 *Fondements en agriculture urbaine* - Haissam JIAKLI B1 Q2 24 - - 2

 MICA0001-1 *Opérations unitaires et procédés dans les industries alimentaires* - Christophe BLECKER, Sabine DANTHINE B1 Q1 24 12 - 3

 ALIM0013-3 *Techniques de préparation et de conservation des aliments*  
 - *Concepts généraux* - Christophe BLECKER B1 Q2 21 - - 2  
 - *Approfondissement MICA* 3 - -

 MICA0015-1 *Bases de formulation alimentaire* - Mohamed AYADI, Christophe BLECKER B1 Q1 8 16 - 2

 MICA0004-1 *Principales filières alimentaires* - Mohamed AYADI B1 Q2 24 - - 2

 HULG9621-1 *Industrie de fermentation* - Mehdi EL HOUR B1 Q1 - - - 2

 GBLX0059-2 *Logistique industrielle en agro-alimentaire* - Mohamed AYADI - [3h EXCU, 4h SEM] B1 Q1 9 6 [+] 2

 VETE0494-1 *Législation alimentaire* - Antoine CLINQUART B1 Q1 4 4 - 1

 MICA0005-1 *Séminaire de synthèse* - Christel BELLEFLAMME, Christophe BLECKER - [36h AUTR] B1 Q2 - - [+] 3

 HULG9622-1 *Statistique multivariée* - Robert MILANO B1 Q1 - - - 2

 ALIM0019-1 *Histoire de l'alimentation : approches anthropologique et sociologique* - Eric HAUBRUGE - [6h SEM] B1 Q1 18 - [+] 2

**Module "Société"**

 MICA0010-1 *Initiation à la créativité* - Dorothée GOFFIN B1 Q2 12 12 - 2

**Crédits supplémentaires (30-60 max) Master en management de l'innovation et de la conception des aliments (120 ECTS)**
**Cours obligatoires (B0 : 30Cr)**
**Tronc commun**

 MANA0008-1 *Travail de synthèse bibliographique* - Christophe BLECKER - [180h AUTR] B0 TA - - [+] 14

 DOCU0449-3 *Littérature scientifique et méthodologie documentaire* - Jacques MIGNON - [14h AUTR] B0 Q1 4 6 [+] 2

 INFO2037-1 *Introduction à l'informatique* - Hélène SOYEURT B0 Q1 6 18 - 2

 BIOL2013-3 *Microbiologie générale*  
 - *Introduction* - Patrick FICKERS, Philippe JACQUES B0 TA 16 8 - 4  
 - *Approfondissement* - Patrick FICKERS, Philippe JACQUES - - -

 HULG9822-1 *Chimie appliquée à l'agronomie I* - Marc DECAFFMEYER B0 Q2 50 - - 4

 HULG9827-1 *Anglais 3* - Salomé RENARD B0 Q1 - - - 2

HULG9828-1 *Anglais 4* - Salomé RENARD

B0 Q2 - - - 2

**Cours au choix (B0 : 30Cr)**

Choisir 30 crédits parmi : (B0 : 30Cr)

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