

Vue bloc du programme des cours

Or Th Pr Au Cr

Bloc 1
Cours obligatoires

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

Bloc 2
Cours obligatoires

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