

Bloc 1

Cours obligatoires

VCER2095-1	<i>Fondamentaux de la salubrité alimentaire</i> - <i>Risques biologiques associés à la chaîne alimentaire</i> - Georges DAUBE, Frédéric FARNIR, Philippe JACQUES, Elisa MARTINEZ, Claude SAEGERMAN - [8h TD]	TA						5
			24	-	[+]			
	- <i>Risques chimiques associés à la chaîne alimentaire</i> - Caroline DOUNY, Claude SAEGERMAN, MarieLouise SCIPPO - [5h TD]		27	-	[+]			
	- <i>Technologies des procédés agro-alimentaires</i> - 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 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, Elisa MARTINEZ - <i>Méthodes de contrôle des risques chimiques</i> - Caroline DOUNY, MarieLouise SCIPPO - <i>Approches théoriques et pratiques des contrôles dans la chaîne alimentaire</i> - Georges DAUBE, Nicolas KORSACK KOULAGENKO	TA						4
			16	16	-			
			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