

Vue cycle du programme des cours

		Bl	Or	Th	Pr	Au	Cr
Cours obligatoires (B1 : 56Cr)							
VETE3006-1	<i>Risques biologiques dans la chaîne alimentaire : identification, maîtrise et méthodes de surveillance</i> - Philippe JACQUES - [8h TD, 16h E-Lrng]	B1	Q1	16	16	[+]	5
VETE3007-1	<i>Risques chimiques et physiques dans la chaîne alimentaire: identification, maîtrise et méthode de surveillance</i> - [10h TD, 16h E-Lrng]	B1	Q1	16	14	[+]	5
VETE3008-1	<i>Technologie des aliments et maîtrise des procédés</i> - Christophe BLECKER - [24h E-Lrng]	B1	Q1	16	8	[+]	5
VETE3009-1	<i>Alimentation, nutrition et santé publique</i> - [4h TD, 12h E-Lrng]	B1	Q1	12	8	[+]	3
VETE3010-1	<i>Systèmes de gestion de la sécurité sanitaire et de la durabilité des aliments</i> - Mohamed AYADI - [16h TD, 20h E-Lrng]	B1	Q1	24	-	[+]	5
VETE3011-1	<i>Compléments spécifiques aux aspects sectoriels, institutionnels et légaux de la gestion des risques alimentaire</i> - [8h TD, 12h E-Lrng]	B1	Q1	4	-	[+]	2
VETE3012-1	<i>Prévention et gestion intégrée de la sécurité sanitaire des aliments, y compris la communication: revue de cas et exercices intégratifs</i> - [32h TD, 32h TAE, 18h Vis. us., 24h Voy. Dida.]	B1	TA	-	-	[+]	7
VETE3013-1	<i>Prévention et gestion des crises sanitaires dans le secteur alimentaire, y compris la communication : revue de cas et exercices intégratifs</i> - [16h TD, 28h TAE]	B1	Q1	4	-	[+]	4
VTFE0008-1	<i>Stage et Travail de fin d'étude</i> - [520h St.]	B1	Q2	-	-	[+]	20
Cours au choix (B1 : 4Cr)							
Choisir un ou plusieurs cours pour un total de 4 crédits parmi : (B1 : 4Cr)							
MICA0007-1	<i>Comportements alimentaires et évaluation sensorielle des aliments</i> - Dorothee GOFFIN	B1	Q2	24	12	-	3
ECON2252-2	<i>Etudes de marché et marketing</i> - Alain DECROP	B1	Q1	36	-	-	4
HULG9407-1	<i>Techniques de communication</i> - Pascal LÉONARD	B1	Q1	-	12	-	1
CHIM0699-2	<i>Life cycle assessment - Ecodesign (anglais)</i> - Angélique LÉONARD	B1	Q1	10	30	-	2
HULG0468-1	<i>Moyens de production et de mise en oeuvre d'un emballage</i>	B1	Q1	12	-	-	1
HULG0469-1	<i>Conditionnement et technologies avancées</i>	B1	Q1	18	6	-	2
HULG0470-1	<i>Conception et sûreté des produits emballés</i>	B1	Q1	18	6	-	2
HULG0471-1	<i>Développement packaging</i> - Louise CHARLIER	B1	Q1	12	-	-	1
MICA0004-1	<i>Principales filières alimentaires</i> - Mohamed AYADI	B1	Q1	24	-	-	2
ALIM0017-1	<i>Ingénierie des procédés agro-alimentaires</i> - Sabine DANTHINE, Nicolas JACQUET	B1	Q1	24	24	-	4
GBLX0060-2	<i>Microbial ecology of water and wastewater (anglais)</i> - Frank DELVIGNE - [2h SEM]	B1	Q1	7	9	[+]	2
ENVT2049-2	<i>Evaluation de durabilité</i> - Andrea DI MARIA, Angélique LÉONARD - [9h AUTR]	B1	Q1	9	-	[+]	2
GEST3028-2	<i>Comptabilité et gestion des entreprises</i> - Thomas DOGOT	B1	Q1	22	26	-	4
HULG9709-1	<i>Nutrition, une approche par les systèmes alimentaires durables</i> - Philippe DONNEN, JeanLuc HORNICK, Jeroen MEERSMANS, Nassim MOULA - [6h Vis.]	B1	Q1	36	-	[+]	3
GIRS0004-1	<i>Santé des écosystèmes</i> - Simon LHOEST, Annick LINDEN - [6h Vis.]	B1	Q2	36	6	[+]	4