

Vue cycle du programme des cours
années impaires)

B1 Or Th Pr Au Cr

Cours obligatoires (B1 : 12Cr, B2 : 8Cr)

VCER2095-1	<i>Fondamentaux de la salubrité alimentaire</i> - Risques biologiques associés à la chaîne alimentaire - Christophe BLECKER - [8h TD] - Risques chimiques associés à la chaîne alimentaire - Christophe BLECKER - [5h TD] - Technologies des procédés agro-alimentaires - Christophe BLECKER	B1	TA	24	-	[+]	5
VCER2096-1	<i>Management de la salubrité des aliments, Approches théoriques et pratiques de la gestion de la salubrité dans la chaîne alimentaire</i> - [36h TD]	B1	TA	12	-	[+]	3
VCER2097-1	<i>Porfolio I, Travail étudiant en lien avec le partim maîtrise des risques</i> - [24h TD]	B1		4	-	[+]	4
VCER2098-1	<i>Contrôles de la Chaîne alimentaire</i> - Méthodes de contrôle des risques biologiques - Méthodes de contrôle des risques chimiques - Approches théoriques et pratiques des contrôles dans la chaîne alimentaire	B2	TA	16	16	-	4
VCER2099-1	<i>Porfolio II, Travail étudiant en lien avec le partim contrôles de la chaîne alimentaire</i> - [24h TD]	B2	TA	4	-	[+]	4