

2.0 crédits	18.0 h	1q
-------------	--------	----

Enseignants:	Meurens Marc ;
Langue d'enseignement:	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve

<p>Préalables :</p>	<p>&amp; bsp;</p> <p>Pr&amp; acute;-requis</p> <p>&amp; bsp;</p> <p>Formation de base en chimie analytique, en chimie alimentaire et en technologie alimentaire</p> <p>Cours suppl&amp; acute;mentaires</p> <p>&amp; bsp;</p> <p>Contr&amp; circ;le statistique de qualit&amp; acute;</p> <p>Evaluation</p> <p>&amp; bsp;</p> <p>Examen oral et &amp; acute;crit</p> <p>Support</p> <p>&amp; bsp;</p> <p>Syllabus et documents i-Campus</p> <p>Encadrement</p> <p>&amp; bsp;</p> <p>Professeur</p>
<p>Thèmes abordés :</p>	<p>Les principaux th&amp; grave;mes abord&amp; acute;s dans le cours sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la gestion de la qualit&amp; acute; totale en industrie alimentaire&amp; bsp;;</li> <li>- le contr&amp; circ;le de qualit&amp; acute; &amp; dash; sanitaire,</li> </ul>

