

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

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

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

