

2.0 crédits

30.0 h

1q

Enseignants:	Baeten Vincent ;
Langue d'enseignement:	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Préalables :	<p>Pré-requis</p> <p>Formation de base en chimie analytique, en chimie alimentaire et en technologie alimentaire</p> <p>Cours supplémentaires</p> <p>Contrôle statistique de qualité</p> <p>Evaluation</p> <p>Examen oral et écrit</p> <p>Support</p> <p>Syllabus et documents i-Campus</p> <p>Encadrement</p> <p>Professeur</p>
Thèmes abordés :	<p>Les principaux thèmes abordés dans le cours sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la gestion de la qualité totale en industrie alimentaire ;</li> <li>- le contrôle de qualité ' sanitaire,                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- nutritionnelle,</li> <li>- sensorielle,</li> <li>- technologique (réduit dans partim BRAL2202A);</li> </ul> </li> <li>- le dosage - de l'eau,                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- des protéides,</li> <li>- des lipides,</li> <li>- des glucides,</li> <li>- des minéraux,</li> <li>- des vitamines ;</li> </ul> </li> <li>- les instruments de contrôle en ligne (réduit dans partim BRAL2202A);</li> <li>- la calibration chimométrique des instruments de contrôle (réduit dans partim BRAL2202A).</li> </ul>
Acquis d'apprentissage	<p>a. Contribution de l'activité au référentiel AA (AA du programme)</p> <p>M.1.2, M.1.4</p> <p>b. Formulation spécifique pour cette activité des AA du programme</p> <p>Au terme du cours, l'étudiant est capable de</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· nommer, décrire et expliquer les outils analytiques utiles pour mesurer la qualité des produits, que ce soit en laboratoire de contrôle ou dans le cadre d'une ligne de fabrication ;</li> <li>· interpréter et exploiter les données acquises par les instruments de mesure actuellement utilisés, que ce soit pour le contrôle en laboratoire ou dans le cadre d'une ligne de fabrication ;</li> <li>· faire preuve de sens critique quant à l'utilisation de ces outils analytiques dans le cadre de la mise en place d'une politique d'assurance qualité en entreprise;</li> </ul>

	<i>La contribution de cette UE au développement et à la maîtrise des compétences et acquis du (des) programme(s) est accessible à la fin de cette fiche, dans la partie « Programmes/formations proposant cette unité d'enseignement (UE) ».</i>
Contenu :	<p>Contenu Les thèmes indiqués ci-dessus seront abordés et approfondis par des démonstration et des études de cas en laboratoire.</p> <p>Méthode Le cours comporte des exposés magistraux, des démonstrations d'instruments de contrôle et des exercices pratiques d'analyse chimométrique des données.</p>
Faculté ou entité en charge:	AGRO

<b>Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)</b>				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Master [120] bioingénieur : sciences agronomiques	BIRA2M	2	-	