

5 crédits	45.0 h + 0.0 h	Q1
-----------	----------------	----

Enseignants	Collin Sonia coordinateur ;Larondelle Yvan ;Mahillon Jacques ;
Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Acquis d'apprentissage	<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>Différentes questions spéciales à la pointe des problématiques brassicoles seront discutées en présence d'animateurs issus de l'industrie brassicole.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mondialisation de l'industrie brassicole et structure des multinationales</li> <li>- Marché et spécificités des microbrasseries</li> <li>- Optimisation des coûts</li> <li>- Utilisation raisonnée de l'eau</li> <li>- Récupérations énergétiques</li> <li>- Automation</li> <li>- Laveuse/embouteilleuse/étiqueteuse - Matériaux innovants</li> <li>- Nouveaux produits (bières mixtes, bières sans alcool, bières biologiques ..)</li> <li>- Contaminants chimiques et biologiques - procédés innovants de lutte</li> <li>- Marketing dans le secteur brassicole</li> <li>- Législation relative à la bière</li> </ul>
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 de spécialisation en génie brassicole	BRAS2MC	5		