



En raison de la crise du COVID-19, les informations ci-dessous sont susceptibles d'être modifiées, notamment celles qui concernent le mode d'enseignement (en présentiel, en distanciel ou sous un format comodal ou hybride).

2 crédits	30.0 h	Q1
-----------	--------	----

Enseignants	Baeten Vincent ;
Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Thèmes abordés	<p>Les principaux thèmes abordés dans le cours sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la gestion de la qualité totale en industrie alimentaire ; - le contrôle de qualité ' sanitaire, <ul style="list-style-type: none"> - nutritionnelle, - sensorielle, - technologique (réduit dans partim BRAL2202A); - le dosage - de l'eau, <ul style="list-style-type: none"> - des protides, - des lipides, - des glucides, - des minéraux, - des vitamines ; - les instruments de contrôle en ligne (réduit dans partim BRAL2202A); - la calibration chimométrique des instruments de contrôle (réduit dans partim BRAL2202A).
Acquis d'apprentissage	<p>a. Contribution de l'activité au référentiel AA (AA du programme) 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> <p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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 ; · 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 ; · 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; <p>----</p> <p><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></p>
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	<p>En raison de la crise du COVID-19, les informations de cette rubrique sont particulièrement susceptibles d'être modifiées. Pour la session de janvier, l'examen se fera en distanciel par teams.</p>
Méthodes d'enseignement	<p>En raison de la crise du COVID-19, les informations de cette rubrique sont particulièrement susceptibles d'être modifiées. Le cours comporte des exposés magistraux, des démonstrations d'instruments de contrôle et des exercices pratiques d'analyse chimométrique des données.</p>
Contenu	<p>Contenu</p> <p>Les thèmes indiqués ci-dessus seront abordés et approfondis par des démonstration et des études de cas en laboratoire.</p>
Faculté ou entité en charge:	AGRO

Force majeure

Modes d'évaluation des acquis des étudiants	Examen oral de 20 minutes (sans préparation) - Teams
---------------------------------------------	------------------------------------------------------

Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Master [120] : bioingénieur en sciences agronomiques	BIRA2M	2		
Master de spécialisation en génie brassicole	BRAS2MC	3		
Master [120] : bioingénieur en chimie et bioindustries	BIRC2M	2		