



2.00 crédits	30.0 h	Q1
--------------	--------	----

Enseignants	Baeten Vincent ;	
Langue d'enseignement	Français	
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve	
Préalables	Pré-requis	Formation de base en chimie analytique, en chimie alimentaire et en technologie alimentaire
	Cours supplémentaires	Contrôle statistique de qualité
	Evaluation	Examen oral et écrit
	Support	Syllabus et documents i-Campus
	Encadrement	Professeur
Thèmes abordés	Les principaux thèmes abordés dans le cours sont les suivants : - la gestion de la qualité totale en industrie alimentaire ; - le contrôle de qualité ' sanitaire, - nutritionnelle, - sensorielle, - technologique (réduit dans partim BRAL2202A); - le dosage - de l'eau, - 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	A la fin de cette unité d'enseignement, l'étudiant est capable de : a. Contribution de l'activité au référentiel AA (AA du programme) M.1.2, M.1.4 b. Formulation spécifique pour cette activité des AA du programme Au terme du cours, l'étudiant est capable de 1 <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; 	
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	Pour la session de janvier, l'examen se fera en distanciel par teams.	
Méthodes d'enseignement	Le cours comporte des exposés magistraux, des démonstrations d'instruments de contrôle et des exercices pratiques d'analyse chimométrique des données.	
Contenu	Contenu Les thèmes indiqués ci-dessus seront abordés et approfondis par des démonstration et des études de cas en laboratoire.	

Faculté ou entité en charge:	AGRO
------------------------------	------

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