UCLouvain

lbral2202

*2019*

# Contrôle technologique de qualité

Au vu du contexte sanitaire lié à la propagation du coronavirus, les modalités d'organisation et d'évaluation des unités d'enseignement ont pu, dans différentes situations, être adaptées ; ces éventuelles nouvelles modalités ont été -ou seront- communiquées par les enseignant·es aux étudiant·es.

| 2 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 chimiométrique des instruments de contrôle (réduit dans partim BRAL2202A).

**Acquis d'apprentissage**

1

**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

· 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;

- - - -

*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) ».*

**Méthodes d'enseignement**

**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 chimiométrique 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 sciences agronomiques | BIRA2M | 2 | | |