




| | | |
|--------------|--------|----|
| 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 | |  |