

MASTER INTERINSTITUTIONNEL EN MANAGEMENT DE L'INNOVATION ET DE LA CONCEPTION DES ALIMENTS

Codiplomation ULiège (Facultés Gembloux Agro-Bio Tech, Médecine vétérinaire, Médecine, Sciences appliquées) - UNamur (Facultés Sciences, Sciences économiques, sociales et de gestion) - HECh (Catégories technique et agronomique).

BLOC 1

SOCLE DE BASE	QUADRI	TH	PR	AU	ECTS
Functional biochemistry in health and disease (anglais)	2	9	9		2
Fondement d'agriculture	2	20		4h ATR	2
Nutrition animale	2	24			2
Productions animales	2	24	8		3
Alimentation et nutrition des poissons et crustacés	1	20	45		3
Opérations unitaires et procédés dans les industries alimentaires	1	24	12		3
Techniques de préparation et de conservation	1	24			2
Ingrédients et additifs	1	6	18		2
Principales filières alimentaires	1	24			2
Logistique industrielle en agro-alimentaire	1	9	6	3h EXCU, 4h SEM	2
Législation alimentaire	1	4	4		1
Séminaire de synthèse	2			36h ATR	3
Préparation du projet transversal	2			12h ATR	1
Statistique multivariée et géostatistique	1	22,5	22,5		4
Marketing management	1	30	15		4
MODULE SÉCURITÉ					
Gestion de la qualité microbiologique des aliments	2	12		8h ATR	2
Gestion des risques chimiques liés aux aliments	2	12		8h ATR	2
Autocontrôle et contrôle de la chaîne alimentaire	2	24	5	16h ATR	4
MODULE SATISFACTION					
Comportements alimentaires et évaluation sensorielle des aliments	2	24	12		3
Analyse d'arômes	2	8	16		2
Marketing digital communications	2	30			3
MODULE SOCIÉTÉ					
Gestion de l'innovation	2	36			3
Initiation à la créativité	2	8	4		1
Life cycle assessment - Ecodesign (anglais)	1	10	30		2
Introduction à l'écotoxicologie	1	15	15		2

BLOC 2

	QUADRI	TH	PR	AU	ECTS
MODULE SANTÉ					
Nutrition humaine, normale et pathologique	1				4
Nutrition, éléments de diététique et pathologies, Nutrition et pathologies		10			
Allergies et intolérances alimentaires					
Nutrition et santé	1	15	8	4h AUTR	2
Compléments de nutrition clinique des animaux de compagnie	2	20			2
MODULE SERVICE					
Moyens de production et de mise en oeuvre d'un emballage	1	12			1
Conditionnement et technologies avancées	1	18	6		2
Conception et sûreté des produits emballés	1	18	6		2
Développement packaging	1	12			1
Marketing et design	1	18	6		2
PROJET TRANSVERSAL					
Projet transversal					14
TRAVAIL DE FIN D'ÉTUDES					
Travail de fin d'études					30

Crédits complémentaires

	QUADRI	TH	PR	AU	ECTS
Travail de synthèse bibliographique	TA			180h AUTR	15
Comptabilité et gestion des entreprises, Comptabilité générale	1	12	12		2
Notions de statistiques		15	15	15h AUTR	5
CHOISIR 2 COURS DE LANGUE PARMIS (POUR 8 ECTS)					
Langue anglaise : niveau 1	TA		24	48h E-Lrng	4
Langue anglaise : niveau 2	TA		24	48h E-Lrng	4
Langue anglaise : niveau 3	TA		24	48h E-Lrng	4

LE JURY SE RÉSERVE LA POSSIBILITÉ DE COMPLÉTER LE TRONC COMMUN DE 30 CRÉDITS, EN FONCTION DES PROFILS ÉTUDIANTS