

PRÉSENTATION

L'ingénieur en bio-industries se situe à la jonction du monde rural et de l'univers industriel. Il participe à la transformation des matières premières issues de la culture et de l'élevage en produits destinés à la consommation. Sa formation lui permet d'acquérir les compétences scientifiques et techniques que justifient les opérations de base en industrie agroalimentaire et la connaissance des procédés appliqués aux technologies alimentaires et aux biotechnologies.

L'ingénieur responsable de fabrication prend en charge la production, organise, coordonne et contrôle la fabrication en termes de qualité, quantité et délais. L'ingénieur participe également à la mise au point de nouveaux produits, à la gestion et la valorisation des déchets, à la gestion et au contrôle de la qualité.

DÉBOUCHÉS

- Secteur des industries agro-alimentaires
- Secteurs industriels : pharmaceutiques, chimiques, cosmétiques, production et épuration des eaux, centres de recherche, laboratoires de contrôle
- Laboratoires d'analyses médicales et pharmaceutiques

INFORMATIONS

Ce **master de deux ans** est couronné par la réalisation d'un mémoire mettant en valeur la capacité de l'étudiant à apporter une réponse réfléchie, concrète et concise à une question dans le domaine agro-alimentaire.



Haute Ecole Charlemagne • Département agronomique

rue Saint-Victor 3 • 4500 Huy
+32 (0)85 27 33 47
secr.isihuy@hech.be

ISla
Huy

Bloc 1

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ECTS	ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE	H	QUADRI
INTERDISCIPLINARITÉ I	2	AETP	26	Q1
INTERDISCIPLINARITÉ II	2	GESTION DE LA QUALITÉ	30	Q1
INTERDISCIPLINARITÉ III	8	PBST	15	Q1
		GESTION ENTREPRENEURIALE	40	
		COMMUNICATION ET LANGUE	24	
SCIENCES FONDAMENTALES ET APPLIQUÉES I	1	PHYSIQUE APPLIQUÉE	15	Q1
SCIENCES FONDAMENTALES ET APPLIQUÉES II	3	THERMO. ET MÉCA. APPLIQUÉE	36	Q1
SCIENCES DES ALIMENTS I	5	COMPLÉMENTS DE MICROBIOLOGIE	54	Q1
BIOTECHNOLOGIES I	3	GÉNIE DES BIO-INDUSTRIES	45	Q1
BIOTECHNOLOGIES II	4	BIOTECHNOLOGIE	45	Q1
BIOTECHNOLOGIES III	1	BIOCHIMIE	15	Q1
BIOTECHNOLOGIES IV	1	COMPLÉMENTS DE BIOCHIMIE	15	Q1
SCIENCES DES ALIMENTS II	5	CHIMIE APPLIQUÉE AUX BIOINDUSTRIES	54	Q2
SCIENCES DES ALIMENTS III	3	GESTION DE LA QUALITÉ	30	Q2
SCIENCES DES ALIMENTS IV	2	PBST	15	Q2
SCIENCES FONDAMENTALES ET APPLIQUÉES III	1	MATHEMATIQUES I	15	Q2
SCIENCES FONDAMENTALES ET APPLIQUÉES IV	3	BIOMETRIE	30	Q2
SCIENCES FONDAMENTALES ET APPLIQUÉES V	2	MATHEMATIQUES II	24	Q2
SCIENCES FONDAMENTALES ET APPLIQUÉES VI	4	ÉLECTROTECHNIQUE APPLIQUÉE	45	Q2
TECHNOLOGIES DES ALIMENTS	6	TECHNO. AGRO-ALIMENTAIRES ET DES FERMENTATIONS	90	Q2
INTERDISCIPLINARITÉ IV	4	SCIENCES HUMAINES ET GESTION SOCIALE	40	Q2

Haute Ecole Charlemagne • Département agronomique

rue Saint-Victor 3 • 4500 Huy
+32 (0)85 27 33 47
secr.isihuy@hech.be

ISla
Huy

2020-2021

Bloc 2

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ECTS	ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE	H	QUADRI
BIOTECHNOLOGIE ET TECHNOLOGIES DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES I	3	CHIMIE DES ALIMENTS	32	Q1
BIOTECHNOLOGIE ET TECHNOLOGIES DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES II	1	AGRO-INDUSTRIES, CHIMIE VERTE	15	Q1
BIOTECHNOLOGIE ET TECHNOLOGIES DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES III	2	CHIMIE ET BIOCHIMIE APPLIQUÉE	24	Q1
GESTION DE LA QUALITÉ DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES I	4	TRAIT. DES EAUX RÉSIDUAIRES	54	Q1
GESTION DE LA QUALITÉ DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES II	2	ASSURANCE QUALITÉ	30	Q1
GESTION DE LA QUALITÉ DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES III	2	VALIDATION DES MÉTHODES D'ANALYSE	20	Q1
SCIENCES FONDAMENTALES ET APPLIQUÉES VII	1	MÉTHODES CHROMATOGRAPHIQUES	15	Q1
SCIENCES FONDAMENTALES ET APPLIQUÉES VIII	1	ANALYSE SPECTROMÉTRIQUE	15	Q1
SCIENCES FONDAMENTALES ET APPLIQUÉES IX	1	PHYTOLICENCE	15	Q1
SCIENCES FONDAMENTALES ET APPLIQUÉES X	4	GÉNIE GÉNÉTIQUE	45	Q1
SCIENCES FONDAMENTALES ET APPLIQUÉES XI	1	IMMUNOLOGIE	15	Q1
SCIENCES FONDAMENTALES ET APPLIQUÉES XII	2	PBST	25	Q1
BIOTECHNOLOGIE ET TECHNOLOGIES DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES IV	4	TIAA (FROMAGERIE)	35	Q1
		PBST	25	
BIOTECHNOLOGIE ET TECHNOLOGIES DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES VI	2	BIOTECHNOLOGIES (FERMENTATION)	30	Q1
ACTIVITÉS D'IMMERSION PROFESSIONNELLE I	10	STAGE		Q2
ACTIVITÉS D'IMMERSION PROFESSIONNELLE II	20	TFE : TRAVAIL DE FIN D'ÉTUDES		Q2

Haute Ecole Charlemagne • Département agronomique

rue Saint-Victor 3 • 4500 Huy
+32 (0)85 27 33 47
secr.isihuy@hech.be

ISla
Huy

2020-2021