

## Un avenir à la clé

Étudier à la Haute École Charlemagne, c'est la garantie:

- de bénéficier d'un enseignement supérieur de qualité qui permet aux étudiants d'être efficaces rapidement sur le marché de l'emploi;
- d'évoluer dans un environnement accueillant, fondé sur des valeurs humaines;
- d'être accompagné et soutenu tout au long du parcours.

Choisir la heCh, c'est choisir « Un avenir à la clé ! »

Bacheliers professionnalisants, Masters, Spécialisations. Plus de 30 formations dans 5 catégories y sont organisées !

Échanges internationaux, stages, nombreux services aux étudiants (aide à la réussite, service social, ...) L'étudiant est notre priorité !

La heCh est une Haute École organisée par la Fédération Wallonie-Bruxelles.

heCh



## Table des matières

CHARLEMAGNE

Catégorie technique

Master interinstitutionnel en Management de l'innovation  
et de la conception des aliments

## Master interinstitutionnel en Management de l'innovation et de la conception des aliments

### PRÉSENTATION

L'objectif du master est de délivrer une formation polyvalente à l'issue de laquelle les diplômés pourront valoriser les éléments suivants :

- une formation transversale en relation avec les besoins des petites structures des secteurs «Food » et «Feed » (alimentation humaine et animaux de compagnie) ;
- les liens étroits de la formation avec les industries alimentaires et les institutions de recherche ;
- la capacité d'aborder la conception d'un aliment de façon globale et de là, à pouvoir dialoguer avec des interlocuteurs variés.

### DÉBOUCHÉS

En Wallonie notamment, la croissance dans ce secteur s'est avérée, ces dernières années, nettement plus forte que dans les autres secteurs industriels.

Le profil développé au cours de ce master ouvrira notamment la porte aux fonctions de :

- consultance en produits alimentaires ;
  - gestion de projet au sein de PME et TPE ;
  - interface entre l'entreprise et les autres acteurs (pouvoirs publics, fournisseurs, partenaires industriels potentiels, clients, grande distribution, consommateurs, etc.) ;
  - gouvernance dans les entreprises du secteur alimentaire et grande distribution ;
- management de l'innovation.

### INFORMATIONS

#### Procédure d'admission

[www.ulg.ac.be/admissions](http://www.ulg.ac.be/admissions)

#### Inscription

L'inscription au master s'effectue à Gembloux Agro-Bio Tech – Université de Liège.

[www.gembloux.ulg.ac.be/inscriptions](http://www.gembloux.ulg.ac.be/inscriptions)

Haute Ecole Charlemagne • Catégorie technique

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



# Bloc 1

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE	H	ECTS	QUADRI
<b>MODULE "SOCLE DE BASE"</b>				
ANIM0005-1	BIOCHIMIE DES MÉTABOLISMES CHEZ LES ANIMAUX DOMESTIQUES	24 TH.	2	Q2
AGRO0021-1	FONDEMENT DE PHYTOTECNIE	20 TH. 4 AU.	2	Q2
BIOL2018-1	NUTRITION ANIMALE	24 TH.	2	Q2
<b>MODULE "SÉCURITÉ"</b>				
VETE0495-1	GESTION DE LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS	12 TH. 8 AU.	2	Q2
VETE0496-1	GESTION DES RISQUES CHIMIQUES LIÉS AUX ALIMENTS	12 TH. 8 AU.	2	Q2
VETE0497-1	AUTOCONTRÔLE ET CONTRÔLE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE	24 TH. 5 PR. 16 AU.	4	Q2
<b>MODULE "SATISFACTION"</b>				
MICA0007-1	COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES ET ÉVALUATION SENSORIELLE DES ALIMENTS	24 TH. 12 PR.	3	Q2
MICA0008-1	ANALYSE D'ARÔMES	8 TH. 16 PR.	2	Q2
HULG0466-1	MARKETING DIGITAL COMMUNICATIONS	30 TH.	3	Q2
<b>MODULE "SOCIÉTÉ"</b>				
MICA0009-1	GESTION DE L'INNOVATION	36 TH.	3	Q2
MICA0010-1	INITIATION À LA CRÉATIVITÉ	8 TH. 4 PR.	1	Q2
CHIM0699-2	LIFE CYCLE ASSESSMENT - ECODSIGN (ANGLAIS)	10 TH. 30 PR.	2	Q1
HULG9304-1	INTRODUCTION À L'ÉCOTOXICOLOGIE		2	Q1
<b>COURS DE LA FINALITÉ - FINALITÉ UNIQUE - FINALITÉ SPÉCIALISÉE - MODULE "SOCLE DE BASE"</b>				
VETE0493-1	PRODUCTIONS ANIMALES	24 TH. 8 AU.	3	Q2
HULG2012-2	ALIMENTATION ET NUTRITION DES POISSONS ET CRUSTACÉS	20 TH. 45 PR.	3	Q1
MICA0001-1	MÂITRISE DES PROCÉDÉS DANS LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES	24 TH. 12 PR.	3	Q1
MICA0002-1	TECHNIQUES DE PRÉPARATION ET DE CONSERVATION	24 TH.	2	Q1
MICA0003-1	INGRÉDIENTS ET ADDITIFS	6 TH. 18 PR.	2	Q1
MICA0004-1	PRINCIPALES FILIÈRES ALIMENTAIRES	24 TH..	2	Q1
GBLX0059-2	LOGISTIQUE INDUSTRIELLE EN AGRO-ALIMENTAIRE [3H EXCURSION, 7H SÉMINAIRE]	6 TH. 8 PR.	2	Q1
VETE0494-1	LÉGISLATION ALIMENTAIRE	4 TH. 4 PR.	1	Q1
MICA0005-1	SÉMINAIRE DE SYNTHÈSE		3	
MICA0006-1	PRÉPARATION DU PROJET TRANSVERSAL	12 AU	1	Q2
HULG0464-1	STATISTIQUE MULTIVARIÉE ET GÉOSTATISTIQUE	22.5 TH. 22.5 PR.	4	Q1
HULG0465-1	MARKETING MANAGEMENT	30 TH. 15 PR.	4	Q1

## Bloc 2

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE	H	ECTS	QUADRI
<b>MODULE "SANTÉ"</b>				
MICA0011-1	NUTRITION, ÉLÉMENTS DE DIÉTÉTIQUE ET PATHOLOGIES		3	Q1
MICA0012-1	ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES		1	Q1
VETE0499-1	NUTRITION ET SANTÉ	15 TH. 8 PR. 4 AU.	2	Q1
VETE0498-1	COMPLÉMENTS DE NUTRITION CLINIQUE DES ANIMAUX DE COMPAGNIE	20 TH.	2	Q2
<b>MODULE "SERVICE"</b>				
HULG0468-1	MOYENS DE PRODUCTION ET DE MISE EN OEUVRE D'UN EMBALLAGE	12 TH.	1	Q1
HULG0469-1	CONDITIONNEMENT ET TECHNOLOGIES AVANCÉES	18 TH. 6 PR.	2	Q1
HULG0470-1	CONCEPTION ET SÛRETÉ DES PRODUITS EMBALLÉS	18 TH. 6 PR.	2	Q1
HULG0471-1	DÉVELOPPEMENT PACKAGING	12 TH.	1	Q1
HULG0472-1	MARKETING ET DESIGN	18 TH. 6 PR.	2	Q1
<b>PROJET TRANSVERSAL</b>				
MICA0013-1	PROJET TRANSVERSAL		14	
<b>TRAVAIL DE FIN D'ÉTUDES</b>				
RTFE0015-1	TRAVAIL DE FIN D'ÉTUDES		30	

Haute Ecole Charlemagne • Catégorie technique

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



hech  
CHARLEMAGNE

