


# Affinage et contrôle qualité des fromages de terroir

 ECTS  
5 crédits

 Composante  
UFR Sciences  
du langage, de  
l'homme et de la  
société

## Présentation

### Heures d'enseignement

CM Cours Magistral 36h

### Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Contrôle qualité et analyse sensorielle	Elément constitutif	18h			2 crédits
Les phénomènes d'affinage et leur maîtrise	Elément constitutif	12h			2 crédits
Étude et analyse des défauts des fromages	Elément constitutif	6h			1 crédits