

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