

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