

# Processus technologique en fromages de terroir

 ECTS  
6 crédits

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

## Présentation

### Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	36h
TD	Travaux Dirigés	58h

### Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Applications pratiques en technologie pâte molle	Elément constitutif		24h		2 crédits
Applications pratiques en technologie pâte pressée cuite	Elément constitutif		24h		2 crédits
	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Les processus technologiques fromagers fondamentaux	Elément constitutif	36h	10h		4 crédits