

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