


Technologies fromagères approfondies

 ECTS
8 crédits

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

Présentation

Heures d'enseignement

TP	Travaux Pratiques	24h
TD	Travaux Dirigés	60h
CM	Cours Magistral	84h

Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Approfondissements technologiques en pâtes molles	Elément constitutif	36h	24h	12h	6 crédits
Approfondissements technologiques en pâtes pressées cuites	Elément constitutif	36h	24h	12h	6 crédits
Technologies des fromages de chèvre, brebis et des persillés	Elément constitutif	12h	12h		2 crédits