

# 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