

Licence professionnelle « Industries agroalimentaires : gestion, production valorisation » (NANCY)

Parcours-Type Fromagerie : Technologie, Innovation, Qualité					
N° des UE	Intitulé des UE	ECTS	TD (h)	TP (h)	TPL (h)
SEMESTRE 1					
UE 501	Culture du milieu professionnel Economie de filière, échanges commerciaux Marketing et droit du travail Communication Anglais général et technique	8	10 10 8		60
UE 502	Microbiologie, Biochimie et Techniques analytiques Biochimie Biochimie du lait Techniques analytiques lait-fromages Microbiologie	7	19 12 19	12 16	
UE 503	Gestion d'un atelier de production. Démarches qualité Gestion de projets Outils statistiques- plans d'expérience Gestion de l'entreprise et management humain Gestion matière - Etablissement de bilans matière Démarches qualité et HACCP	7	12 25 14 12 16		
	Projets tuteurés	8			
SEMESTRE 2					
UE 601	Technologie fromagère Immersion dans la technologie fromagère Introduction à la technologie fromagère Préparation des laits de fromagerie Filtration Coagulation, égouttage, salage Technologie fromagères spéciales	9	18 20 16 26 28	22	
UE 602	Affinage et qualité des fromages Enzymologie de l'affinage ; affinage Emballage des fromages, climatisation des locaux d'affinage Propriétés physicochim. texture et défauts des fromages Analyses sensorielles	7	24 22 16 9	4	
	Stage	14			