

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

Parcours-Type Qualité et Sécurité Production Agro-Alimentaire				
N° des UE	Intitulé des UE	ECTS	TD (h)	TP (h)
SEMESTRE 1				
UE 501	Risques microbiologiques et chimiques aliments	6	20	10
	Microbiologie			
	Biochimie analytique - Biologie moléculaire		20	25
UE 502	Qualités nutritionnelle et organoleptique d'un aliment	6	25	15
	Qualité nutritionnelle des aliments			
	Analyse sensorielle		15	
UE 504	Communication, animation	6	25	15
	Communication management			
	Anglais			
	Voyage d'étude en Allemagne, visite d'entreprises		35	
	Projet tuteuré	6		
CHOIX ORIENTATION :				
	Fabrication produits alimentaires, traitements effluents	6	10	30
	Fabrication des produits alimentaires			
	Traitements des effluents		10	10
	Malterie - Brasserie	6	20	10
	Malterie			
	Brasserie		30	
SEMESTRE 2				
UE 601	Fonctionnement d'une entreprise IAA	6	30	
	Economie de filière			
	Comptabilité gestion			
	Organisation du travail			
	Retour sur expérience		15	
UE 602	Qualité hygiène sécurité environnement	6	10	
	Environnement et sécurité			
	Réglementation en IAA			
	Management de la qualité			
	Emballage embouteillage traçabilité		30	
	STAGE en entreprise	18		