

| | | | | | | | | |
|--|----------------|--------------------------|---------------------|-----------------|------------------|----------------------------|-------------------------|----------------------|
| UP : S8-OPT-E UE : S8-M3P | ISARA4 / S8 | Numbers of student hours | | | | | | |
| Maitrise des paramètres de production de produits alimentaires (M3P) | Yann DEMARIGNY | Lectures 16.00 h | Tutorials 8.00 h | Practicals - | Field trips - | Supervised work 36.50 h | Project work 27.00 h | Evaluation 1.50 h |
| ECTS : 4 | | | | | | | | |
| <p>OBJECTIVES: Étudier comment les trois principaux facteurs « matières premières », « procédé » et « hygiène » sont déterminants pour obtenir un produit fini de qualité (qualité microbiologique, nutritionnelle, organoleptique, texturale).</p> <p>PROGRAMME : Des cours et conférences aborderont sur le plan théorique les différents paramètres et la caractérisation des produits : conception des locaux et bonnes pratiques d'hygiène, plans de nettoyage et désinfection, contrôles d'hygiène, rhéologie, analyse sensorielle. Une mise en œuvre de ces concepts se fera à l'occasion de travaux pratiques (halle technologique de l'ISARA) à travers la fabrication de produits laitiers (fromages et mousses de fruits), où les élèves feront varier les facteurs de production et en étudieront l'incidence sur la qualité des produits finis.</p> <p>PREREQUISITES: Cours de Transformation agroalimentaire et de microbiologie alimentaire Qualité, environnement et développement durable dans les systèmes alimentaires et les territoires Méthodologie de la recherche expérimentale</p> <p>TEACHING METHODS: - Cours et conférences - Travaux dirigés - Travaux pratiques (dont un protocole) Effectif maximum : 24 élèves</p> <p>EVALUATION METHODS: Objectifs : - Vérifier l'acquisition des méthodologies acquises et les appliquer sur un schéma agroalimentaire.</p> | | | | | | | | |