

UE2.3 Animer une démarche QHSE en industrie alimentaire



En bref

- Langue(s) d'enseignement: Français
- Ouvert aux étudiants en échange: Oui

Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
R2.SAB.12 – Qualité et sécurité des aliments	Matière	5,5h	4,5h	10h	
R2.SAB.13 – Microbiologie alimentaire	Matière	1,5h	3h		
R2.SAB.14 – Biochimie et physico-chimie alimentaire	Matière	1,5h	4,5h	10h	
SAE 2.SAB – Contrôler la conformité des aliments	Matière		7,5h		
P2 – Portfolio	Matière				