

Options

 **ECTS**
18 crédits

 **Composante**
UFR Sciences
du Vivant,
Université Paris
Cité

 **Volume horaire**
210h

 **Période de
l'année**
Semestre 3

LISTE DES ENSEIGNEMENTS

Etude de marché et marketing	6 crédits	60h
Maîtrise de la qualité et de la sécurité des aliments	6 crédits	48h
Ecologie microbienne des aliments fermentés	6 crédits	50h
Environmental and microbial biotechnology	6 crédits	43h
Medico-pharmaceutical applications and microbial biodiversity	6 crédits	50h
Grandes fonctions de l'entreprise	3 crédits	25h
Aspects fondamentaux et économiques de la lutte contre les pathogènes	3 crédits	30h

Pour en savoir plus, rendez-vous sur > u-paris.fr/choisir-sa-formation