



Présentation

Code interne : PAIG-PORVE

Description

Cas des fruits et légumes : le cours présente les évolutions physiologiques et biochimiques post-récolte, et les technologies de conservation.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	12h
----	----------------	-----

Pré-requis obligatoires

Bases de biochimie

Syllabus

Fruits et légumes : Intervention du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) Ludovic Mouret (12h CI)

Définition, origine et diversité

Biochimie et physiologie végétale

Technologie des fruits et légumes

Organisation et économie de la filière

Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

Bibliographie

« Technologie des légumes » Y. Tirilly, CM Bourgeois, TEC et DOC 1999

« Technologie de la transformation des fruits ». G. Albagnac, P. Varoquaux et JC Montigaud, TEC et DOC 2002

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle en cours de Semestre	Ecrit	60		1		

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	60		1		

Infos pratiques

Contacts

Ludovic Mouret

✉ Ludovic.Mouret@bordeaux-inp.fr