

Semaine 1 : 4 au 8 mars					
Mars	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	vendredi 8
Matin	9h- 9h30 Présentation du module (C. Bailly) 9h30 P Chalier Emballages 14.24.205	9H 30- 12h30 Cours F. Corbineau Malt et Bière 13.14.107	9h-12h30 Cours Isa Protéines végétales BAT.B.301	Visite RUNGIS Fruitdor	9h-12h30 Cours C. Bailly Métabolites secondaires BAT.B.301
	AM	14h- 17h Cours C. Bailly Généralités sur les produits végétaux Maturation des fruits 14.24.205	14h-17h Cours I Guillas Lipides filière et extraction 13.14.107	14h ou 14h30 Cours F. Corbineau Réfrigération Maladies du froid BAT.B.301	14h- 17h RUNGIS CTIFL

Semaine 2 : 11 au 15 mars					
Mars	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Matin	9h30-12h30 Conférence W. Dioh Soc. Biophytis BAT.B.301	9h-12h30 Cours F. Corbineau Atmosphère contrôlée 4ème Gamme BAT.B.301		9h-12h30 Cours C Bailly Texturants BAT.B.301	9h-12h30 Cours. Congélation 13.14.102
	14h-17h Cours C. Bailly Etat de l'eau BAT.B.301	14h-17h Cours V. Camel Contaminants alimentaires BAT.B.301	14h-17h Cours Isa : Notions de production Végétale BAT.B.307	14h-17h Brasserie la Parisienne	14h-17h Table ronde 13.14.102