

ISAA

Annexe 3

CALENDRIER DES UV 2007-2008

Série LJV	Lundi - Jeudi - Vendredi	
Série MM	Mardi - Mercredi	
Série S	Tous les jours	
Projets		
Projets		

Unités de Valeurs (UV)	Localisation	SEQUENCES																				ECTS	N° UV
		Séq. 0 03/9-21/9			Séquence 1 (24/09 au 19/10)			Séquence 2 (22/10 au 23/11)			Séquence 3 (26/11 au 21/12)				Séquence 4 (7/01 au 01/02)			Séquence 5 (4/02 au 29/02)					
100-PROJET GIA	Massy																					16	100
101-Ingénierie	Massy																					8	101
104-De la théorie à l'opération industrielle	Massy																					4	104
105-Maîtrise des propriétés des produits	Massy																					4	105
107-Gestion et maintenance d'ateliers industriels	Massy																					4	107
108-Analyse et expertise de procédés	Massy																					4	108
112-Caract.biophysique des prod. alim.	Paris/Grignon																					4	112
113-Séparation et stabilisation dans les bio.in	Paris/Grignon																					4	113
114-Génie des procédés et des produits alim.	Paris																					-	114
200-Physiologie de la nutri. santé de l'homme	Paris																					4	200
201-Bases physio. et psycho-sociales	Paris																					4	201
202-Stat. et analyses des données	Paris																					4	202
203-Les fermentations alimentaires	Paris/Grignon																					4	203
204-Les arômes alimentaires	Massy																					5	204
205-L'univers de la qualité	Paris																					3	205
206-Mes. Instrumentales et Sensorielles-Théorie	Massy																					8	206
207-Mes. Instrumentales et Sensorielles-Pratique	Massy																					4	207
208-Epidémiologie nutritionnelle et santé publique	Paris																					4	208
209-Ingénierie de la texture des produits alim.	Massy																					4	209
210-PROJET SA	Massy																					16	210
211-Structuration des matrices alimentaires	Massy																					4	211
212-PROJET SPA	Paris																					12	212
213-Elaboration de la structure des aliments	Massy																					4	213
214-Qualités des prod. et procédés alim.	Paris																					4	214
217-Appréc.qualité aromatisés des aliments	Paris/Grignon																					4	217
220-Bases scientifiques et techniques ind. Cosm	Massy																					4	220
221-Approches expérimentales en nut. humaine	Paris/Rennes																					4	221
223-Contaminations chimiques des chaînes aliment.	Maisons-Alfort																					4	223
224-Sécurité chimique des aliments	Maisons-Alfort																					4	224
225-Formulation conception de prod.alim	Maisons-Alfort																					4	225
226-Contrôle et maîtrise sécu.san.aliments	Maisons-Alfort																					4	226
230-PROJET NUTRI	Paris																					12	230
235-Analyse des données/prod. alim.	Massy																					4	235
250-Propriété fonct. et activités des micro-organ.	Massy																					4	250
252-Innovation et communication nutrition/santé	Paris																					4	252
253-Génie microbiologique	Paris/Grignon/Massy																					4	253
254-Mise en œuvre et conduite de fermentations	Massy/Grignon																					4 ou 8	254
256-PROJET MPAB	Paris/Grignon/Massy																					12 ou 16	256
257-Stratégies ind. De maîtrise du risque micro.	Massy																					4	257
258-Maîtrise et gestion des écosystèmes micro.	Massy																					4	258

Unités de Valeurs (UV)	Localisation	SEQUENCES																ECTS	N° UV			
		Séq. 0			Séquence 1			Séquence 2			Séquence 3				Séquence 4					Séquence 5		
		10/09 au 21/09			24/09 au 19/10			22/10 au 23/11			26/11 au 21/12				7/01 au 01/02					4/02 au 29/02		
260-PROJET SSAB	Massy																			12	260	
261-Qualité et sécurité microb. des aliments	Massy																			4	261	
262-Bioadhésion-Biocontamination	Massy																			4	262	
263-Hygiène des matériaux	Massy																			4	263	
264-Maîtrise des dangers microbiologiques	Massy																			8	264	
265-Qualité et sécurité chimique des aliments	Massy																			4	265	
270-PROJET ECOPAC	Massy																			16	270	
271-Matériaux d'emballage aux emballages	Massy																			4	271	
272-Démarche de conception emballage	Massy																			4	272	
273-Transferts et conservation/consommation	Massy																			4	273	
274-Opérations de conditionnement	Massy																			4	274	
275- Matériaux d'emballage ds la stabilité microb.	Massy																			4	275	
300-Etude des consommateurs	Massy																			4	300	
306-Maîtrise des outils statistiques	Paris																			4	306	
400-CREA	Massy																			16	400	
401-Marketing stratégique et ventes	Massy																			4	401	
402-Jeu d'entreprise	Massy																			4	402	
403-Gestion de risques, gestion de crise et traç.	Massy																			4	403	
404-L'entreprise industrielle	Paris																			4	404	
405-Gestion et logistique industrielle	Massy																			4	405	
406-Gestion de production et logistique	Paris																			4	406	
407-Jeu JISEL	Massy																			4	407	
409-Innovation, R&D et organisation industrielle	Massy																			4	409	
410-PROJET GEI	Massy																			12	410	
411-Management des équipes de production	Massy																			4	411	
412-Organisation/décision dans les grds groupes	Massy																			4	412	
413-Diagnostic des syst. industriels	Massy																			4	413	
414(1)-Comprendre le droit alim. et environ.	Paris																			4	4141	
414(2)-Comprendre le droit alim. et environ.	Paris																			4	4142	
415-La grande distribution alimentaire	Massy																			4	415	
416-Gestion des ressources humaines	Massy																			4	416	
417-Simulation des syst. de production	Massy																			4	417	
418-Gestion de la qualité	Massy																			4	418	
419-Gestion financière/stratégie entrep.	Paris																			4	419	
420-PROJET MQRI	Massy																			12	420	
421-Economic policies (ATHENS)	Paris																			4	421	
501- Finances et action publiques	Paris																			4	501	
600-Langues étrangères (allemand)		Dans chaque établissement : semaines 39 à 5 le lundi après-midi																4	600			
601-Langues étrangères (anglais)		Dans chaque établissement : semaines 39 à 5 le lundi après-midi																4	601			
602-Langues étrangères (espagnol)		Dans chaque établissement : semaines 39 à 5 le lundi après-midi																4	602			
603-Langues étrangères (autres)		Dans chaque établissement : semaines 39 à 5 le lundi après-midi																4	603			