

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

CALENDRIER DES UV ISAA 2008-2009

Unités de Valeurs (UV)	Localisation	SEQUENCCES																										ECTS	N° UV
		Séquence 0		Séquence 1				Séquence 2					Séquence 3				Séquence 4				Séquence 5								
		(01-05/09)	(8-12/09)	(15/09-10/10)				(13/10-21/11)					(24/11-19/12)				(05-30/01)				(02-27/02)								
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	2	3	4	5	6	7	8	9				
100-PROJET GIA	Massy																									16	100		
101-Ingénierie	Massy																									8	101		
102-Maîtrise des procédés alimentaires	Massy																									4	102		
104-De la théorie à l'opération industrielle	Massy																									4	104		
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 hom.	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	ENGREF																									4	205		
206-Propriétés sensorielles des aliments-Théorie	Massy																									4	206		
207-Propriétés sensorielles des alim - 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 matières alim. protéines	Massy																									4	211		
212-PROJET SELIB	Paris																									12	212		
213-Procédés et propriétés des ingrédients	Massy																									4	213		
214-Qualités des prod. et procédés alim.	Paris/Grignon																									4	214		
217-Appréciation qualité aromatisés des aliments	Grignon																									4	217		
220-Bases scientifiques et techniques ind. Cosm	Massy																									4	220		
221-Approches expérimentales en nut. humaine	Paris																									4	221		
223-Contaminations chimiques des chaines aliment.	ENVA																									4	223		
224-Sécurité chimique des aliments	ENVA																									4	224		
225-Formulation conception de prod.alim	Massy																									4	225		
226-Contrôle et maîtrise sécurité sanitaire des aliments	ENVA																									4	226		
230-PROJET NUTRI	Paris																									12	230		
235-Analyse des données/prod. alim.	Massy																									4	235		
250-Propriété fonctionnelle et activités des micro-organismes	Massy																									4	250		
252-Innovation et communication nutrition/santé	Paris																									4	252		
253-Génie microbiologique	Massy/Grignon																									4	253		
254-Mise en œuvre et conduite de fermentations	Massy																									8	254		
256-PROJET MPAB	Massy																									12 ou 16	256		
257-Stratégies industrielles de maîtrise du risque micro.	Massy																									4	257		
258-Maîtrise et gestion des écosystèmes micro.	Massy																									4	258		

* Forum Vitaé 5 et 6 novembre 2008

* IPA du 17 au 20 novembre 2008 (le 20 est libéré)

Unités de Valeurs (UV)	Localisation	SEQUENCEES																								ECTS	N° UV
		Séquence 0		Séquence 1				Séquence 2						Séquence 3				Séquence 4				Séquence 5					
		(01-05/09)	(8-12/09)	(15/09-10/10)				(13/10-21/11)						(24/11-19/12)				(05-30/01)				(02-27/02)					
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	2	3	4	5	6	7	8	9		
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/Paris																								8	264	
265-Qualité et sécurité chimique des aliments	Massy/Paris																								4	265	
270-PROJET en EMBALLAGE	Massy																								16	270	
271-Matériaux d'emballages propriété et contrain	Massy																								4	271	
272-Démarches conception emballage	Massy																								4	272	
273-Transfert et conservation/consommation	Massy																								4	273	
274-Opérations de conditionnement	Massy																								4	274	
275-Emballage dans la stabilité microbio alim.	Massy																								4	275	
300-Etude des consommateurs	Massy																								4	300	
306-Maîtrise des outils statistiques	Paris																								4	306	
400-PROJET CREA	Massy																								16	400	
401-Marketing et vente	Massy																								4	401	
402-Jeu d'entreprise	Massy																								4	402	
403-Gestion de risques, gestion de crise traç.	Massy																								4	403	
404-Entreprise industrielle	Paris/Grignon																								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	
410-PROJET GEI	Massy																								12	410	
411-Management des équipes de prod.	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.	ENGREF																								4	4141	
414(2)-Comprendre le droit alim. et environ.	ENGREF																								4	4142	
415-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.	ENGREF																								4	419	
420-PROJET MQRI	Massy																								12	420	
421-Economic policies (ATHENS)	ENGREF																								4	421	
430-PROJET MARCIAA	Massy																								12	430	
431-Veille, étude de marché et marketing strat.	Massy																								4	431	
432-Conduite de projet innovants	Massy																								4	432	
433-Atelier de maquettage	Massy																								4	433	
440-PROJET BIBLIOGRAPHIQUE ISAA 2	Massy																								4	440	
501- Finances et action publiques	ENGREF																								4	501	
600-Langues étrangères (allemand)		Dans chaque établissement : semaines 38 à 5 le lundi après-midi																								4	600
601-Langues étrangères (anglais)		Dans chaque établissement : semaines 38 à 5 le lundi après-midi																								4	601
602-Langues étrangères (espagnol)		Dans chaque établissement : semaines 38 à 5 le lundi après-midi																								4	602
603-Langues étrangères (autres)		Dans chaque établissement : semaines 38 à 5 le lundi après-midi																								4	603