

SCIENCES, INGÉNIERIE ET TECHNOLOGIES

# DNO 2A

DNO TOULOUSE



## Présentation

# Programme

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
<b>2ème année - DNO</b>	UE				60
Semestre 3 - DNO	UE				30
Dégustation professionnelle et Géographie viticole	UE				2
Dégustation professionnelle 1	UE				
Dégustation Professionnelle 2	UE				
Traitement statistique	UE				
Géographie viticole	UE				
Aménagement du chai	UE				
Ecoconception du chai	UE				
Gestion de procédés, de la production et de l'innovation	UE				9
Bilans matière et énergie	UE				
Gestion de production	UE				
Gestion de projet	UE				
Gestion de l'innovation	UE				
Mise en place d'expérimentations	UE				
Mémoire d'oenologie	UE				15
Semestre 4 - DNO	UE				30
Management de la qualité	UE				
Management de la qualité - matière	UE				
Résidus pesticides	UE				
Management de la filière	UE				
Management de la sécurité des aliments	UE				
Accréditation de laboratoire	UE				
Hygiène en oenologie	UE				
Logiciel de traçabilité	UE				
Contrôle isotopique	UE				
Vins et santé	UE				
OTA et Géosmine	UE				
Conduite d'entreprise	UE				
Comptabilité et Gestion	UE				
Communication et GRH	UE				
Wine design	UE				
Marketing	UE				
Commerce international	UE				
Capacité Agricole	UE				
Effluents et produits dérivés de la vigne et du vin	UE				
Produits dérivés	UE				
Vins doux naturels	UE				
Traitement des effluents	UE				
TP Bière	UE				
Filière et réglementation	UE				

TD Douanes	UE
Bases économiques et juridiques	UE
Droit viti-vinicole encadré par les grands organismes	UE