



SAE2.SAB.03 - Contrôler la conformité de paramètres microbiologiques et physico-chimiques des aliments et des bioproduits



Composante
Institut
Universitaire
de Technologie
Dijon-Auxerre-
Nevers

Présentation

Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	4,5h
TP	Travaux Pratiques	12h
CM	Cours Magistral	3h
En/Su	Encadrement / Suivi	10h