



# 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