



## SAE3.SAB.02 - Réaliser des analyses approfondies des aliments ou des bioproduits



Composante  
Institut  
Universitaire  
de Technologie  
Dijon-Auxerre-  
Nevers

### Présentation

#### Heures d'enseignement

|       |                     |     |
|-------|---------------------|-----|
| TD    | Travaux Dirigés     | 6h  |
| TP    | Travaux Pratiques   | 9h  |
| En/Su | Encadrement / Suivi | 20h |

#### Modalités de contrôle des connaissances

##### Évaluation initiale / Session principale

| Type d'évaluation     | Nature de l'évaluation | Durée (en minutes) | Nombre d'épreuves | Coefficient de l'évaluation | Note éliminatoire de l'évaluation | Remarques                                                                                                                                                             |
|-----------------------|------------------------|--------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CC (contrôle continu) | CC : Ecrit et/ou Oral  |                    |                   |                             |                                   | C3.3 Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques (SAE3.SAB.02 - Coeff 27) |

