

DU Analyse sensorielle et dégustation UE5 Projet tuteuré

Responsable	Descriptions	Informations
	Code : ENSASUU5 Nature : Unité d'enseignement Domaines : Sciences et Technologies	Composante : Faculté des Sciences

LANGUE(S) D'ENSEIGNEMENT

Français

CONTENU

Le projet tuteuré consiste en une recherche personnelle sur une problématique d'analyse sensorielle concrète, permettant la validation des acquis de la formation, à savoir : l'appropriation des méthodes et techniques d'analyse sensorielle et de dégustation, appliquée au monde professionnel (dans une optique de caractérisation ou développement produit, d'amélioration de la qualité produit ou d'exploitation en marketing/communication sur un marché donné). Le projet doit comporter une expérimentation de terrain réelle (avec la mise en place d'un protocole d'étude et d'un pilote d'étude ainsi que l'exploitation statistique de données et la synthèse des résultats). Ce projet fera ensuite l'objet d'une soutenance orale.

VOLUME HORAIRE

CODES APOGÉE

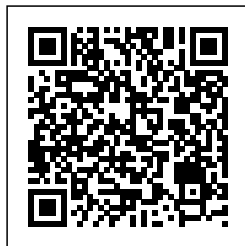
- Aucune valeur définie.

M3C

Aucune donnée M3C trouvée

POUR PLUS D'INFORMATIONS

[Aller sur le site de l'offre de formation...](#)



Dernière modification le 03/11/2021