

Création de concepts

CRÉATION DE CONCEPTS



Génération de nouvelles idées de produits

Réalisation d'études qualitatives (entretiens individuels, workshops avec une synergie entre experts scientifiques, experts professionnels et designers culinaires)

Évaluation de concepts

Par des professionnels et/ou des consommateurs

Exemples de projets

 <p>Guide Alimentaire du Patient Allogreffé en Hématologie Alimentation à domicile, en sortie de secteur stérile</p> <p>Hospices Civils de Lyon Domaine de la santé</p> <ul style="list-style-type: none">• Création d'un « Guide Alimentaire du Patient Allogreffé en Hématologie » par des experts culinaires de l'Institut Paul Bocuse sous les indications de l'équipe médicale – docteurs, infirmiers et diététiciens.• L'objectif principal est de lutter contre la malnutrition et d'introduire une notion de plaisir et de sens dans le régime du patient. <p><i>Date de parution : 2017</i></p>	 <p>Biospringer S.A Secteur Agroalimentaire</p> <ul style="list-style-type: none">• Création de trois bouchées cocktail mettant en valeur les caractéristiques des levures @Biospringer• Participation au salon FIE à Frankfurt durant trois journées – Intervention par un expert de l'Institut Paul Bocuse lors du tournage de la vidéo de promotion <p><i>Date de parution : 2017</i></p>
--	--

[Voir le projet en vidéo](#)

Centre de Recherche et d'Innovation - Institut Lyfe

Château du Vivier - Ecully - France
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

Contact

Raphaëlle Mouillefarine
Partnerships Development
[Envoyer un email](#)
+33 (0)4 26 20 97 63

Carrière

> [Chercheur en sciences de la nutrition et du comportement alimentaire](#)

Appel à participation

Vous avez la possibilité de devenir « sujet d'expérience » en participant à des enquêtes et/ou en étant filmé pendant un repas.

> [Contact](#)

Offre d'emploi

> [Enseignant - Chercheur](#)

Offres de thèse

> [Thèse de doctorat en Psychologie du développement cognitif](#)