

# Certificat de compétence Productions agricoles et technologies agro-alimentaires

## Présentation

### Publics / conditions d'accès

Prérequis :

Niveau bac+2 en sciences du vivant.

### Objectifs

- Acquérir les bases de la physiologie des végétaux et des animaux pour une meilleure maîtrise de leur culture et élevage
- Connaître les fondements biochimiques et technologiques des transformations des produits agricoles et de la conservation des aliments
- Apprendre à produire "mieux" et à mieux valoriser les produits agricoles

### Modalités de validation

Avoir obtenu les différentes UE du certificat et avoir validé l'unité de travaux personnels sur le terrain.

## Compétences

Mis à jour le 12-02-2024



**Code : CC6100A**

36 crédits

Certificat de compétence

**Responsabilité nationale :**

EPN07 - Chimie Vivant Santé /  
Marion POMMET

**Niveau CEC d'entrée requis :**

Sans niveau spécifique

**Niveau CEC de sortie :** Sans

niveau spécifique

**Mode d'accès à la certification**  
:

**NSF :** Agro-alimentaire,  
alimentation, cuisine (221)

**Métiers (ROME) :**

**Contact national :**

Sciences et Procédés pour  
l'Industrie Agro-Alimentaire  
292 rue Saint-Martin  
EPN07  
75003 Paris  
01.40.27.21.67  
Hind KHAZRANE  
[hind.khazrane@lecnam.net](mailto:hind.khazrane@lecnam.net)

# Enseignements

36 ECTS

Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments	AGR102
	3 ECTS
Circularité des filières de transformation alimentaire	AGR105
	3 ECTS
Technologies associées aux filières de l'agro-industrie	BCA120
	6 ECTS
Phytotechnie 1 : Bases scientifiques pour l'étude des plantes et des peuplements végétaux	BLG115
	6 ECTS
Phytotechnie 2 : Enjeux, concepts et outils pour le raisonnement de la conduite des cultures	BLG116
	6 ECTS
Zootechne : bases techniques et scientifiques	BLG117
	6 ECTS
Zootechne 2 : Reproduction et productions animales	BLG118
	6 ECTS
Travaux personnel sur le terrain	UA4141
	0 ECTS