

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 03-10-2024



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

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