

# Certificat de compétence Productions agricoles et technologies agro-alimentaires

## Présentation

### Publics / conditions d'accès

Prérequis :

Niveau bac+2 (DPCT biologie-biochimie, BTS agricole, DEUG biologie).

### 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

## Compétences

🌟 Valide le 19-02-2019

**Code : CC6100A**

36 crédits

Certificat de compétence

**Responsabilité nationale :**

EPN07 - Industries, chimie, pharma et agroalimentaires / Rebeca GARCIA

**Niveau d'entrée requis :**

Sans niveau spécifique

**Niveau de sortie :** Sans

niveau spécifique

**Mode d'accès à la**

**certification :**

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

**Métiers (ROME) :**

**Contact national :**

Cnam Bretagne

02 23 48 54 65

Jean-Marc Frasin

[frasin@agrocampus-rennes.fr](mailto:frasin@agrocampus-rennes.fr)

# Enseignements

36 ECTS

Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments	AGR102
	3 ECTS
Valorisation non alimentaire des agro-ressources	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 1: Nutrition et productions animales	BLG117
	6 ECTS
Zootechne 2 : Reproduction et productions animales	BLG118
	6 ECTS
Travaux personnel sur le terrain	UA4141
	0 ECTS