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 01-09-2026

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 perception sensorielle 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
Zootechnie : bases techniques et scientifiques	BLG117 6 ECTS
Zootechnie 2 : Reproduction et productions animales	BLG118 6 ECTS
Travaux personnel sur le terrain	UA4141 0 ECTS