BCA206 - Bioprocédés et technologies innovantes en IAA

Non valide depuis le 31-08-2024

Code : BCA206

Unité d'enseignement de type cours

6 crédits

Volume horaire de référence (+/- 10%) : **50 heures**

Responsabilité nationale : EPN07 - Chimie Vivant Santé / Wafa GUIGA

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

Présentation

Prérequis

Posséder un niveau bac+4 ou un diplôme bac+4 dans la spécialité.

Objectifs pédagogiques

- Utiliser et approfondir les connaissances en biochimie et technologie des industries agro-alimentaires.
- Montrer les liaisons avec des bio-industries connexes, comme par exemple celles se préoccupant de l'environnement et de la valorisation non alimentaire des productions agricoles.

Compétences

- Synthétiser et enrichir l'information scientifique et technique à partir de connaissances et compétences acquises au cours de la formation.
- S’exprimer en groupe.
- Argumenter ses idées.

Programme

Contenu

Questions générales de Méthodologie

- Analyse de cycle de vie
- Minimisation des consommations d'eau et d'énergie
- Traitement et recyclage des effluents

Innov Produits // Substitutions des matières premières

- Les aliments "sans"
- "novel food" et réglementations associées
- Valorisation des protéines végétales et d'insectes
- Les micro-algues

Innovations technologiques

- Cuisson sous vide
- Séchage VES
- Lyophilisation des micro-organismes (compléments)

Modalités de validation

- Contrôle continu
- Mémoire

Description des modalités de validation

Réalisation et présentation d'une synthèse à partir de conférences sur des sujets d'actualité dans le domaine des agro-industries ou basés sur des sujets en relation avec les activités professionnelles des conférenciers.

Mémoire et soutenance orale