

BCA206 - Actualités du monde de l'agroalimentaire

Présentation

Prérequis

Posséder le niveau du cycle probatoire du Cnam en Biochimie industrielle et agroalimentaire, ou celui d'un bac+4 dans la spécialité.

Objectifs pédagogiques

Utiliser et approfondir les connaissances en biochimie et technologie des industries agroalimentaires.

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

Pour cet enseignement, il sera largement fait appel aux connaissances et compétences acquises au cours de la formation.

Cinq à six domaines sont abordés chaque année avec un fil conducteur comme par exemple la valorisation des protéines, la sécurité sanitaire, la durabilité dans les filières agroalimentaires, le concept de bio-raffinerie.....

Les MOOC seront utilisés afin de compléter les thèmes abordés par les conférenciers invités.

Modalités de validation

- Contrôle continu
- Mémoire

Description des modalités de validation

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

🌟 Valide le 19-01-2019

Code : BCA206

6 crédits

Responsabilité nationale :
EPN07 - Industries, chimie, pharma et agroalimentaires / Sylvie DAVIDOU

Contact national :

EPN07 - IAA
292 rue Saint Martin
75003 Paris

Christophe Chaillou
christophe.chaillou@lecnam.net