# USAB3J - Production et conservation des aliments

Mis à jour le 31-01-2024

**Code : USAB3J**

Unité spécifique de type cours

8 crédits

**Responsabilité nationale :**
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

**Contact national :**

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

## Présentation

### Prérequis

être admis dans la LP

### Objectifs pédagogiques

- Faire découvrir aux élèves les principales filières agroalimentaires par la présentation des produits, de leurs spécificités et de leurs procédés de fabrication, dans le contexte socio-économique et en insistant sur risques sanitaires et les qualités technologique et nutritionnelle.
- Faire découvrir aux élèves les voies de dégradations des aliments et les sensibiliser à la maîtrise de la conservation et de la protection des aliments, par une approche « procédé » impliquant les différentes opérations unitaires limitant les mécanismes de dégradation et par l'importance du conditionnement des denrées alimentaires

### Compétences

Appréhender la maîtrise de la conservation et de la protection des aliments, par une approche « procédé » impliquant les différentes opérations unitaires limitant les mécanismes de dégradation et par l'importance du conditionnement des denrées alimentaires :

- Décrire la composition chimique des principaux aliments et leurs spécificités. Expliquer les différentes étapes de fabrication des principaux aliments. Citer les réglementations applicables pour chaque filière de transformation.
- Décrire les différentes altérations des aliments. Décrire les différents types d'emballage utilisable selon la catégorie des aliments. Expliquer les mécanismes biologiques et biochimiques impliqués dans les voies de dégradation des aliments. Expliquer les différentes techniques de transformation des matériaux des emballages.
- Choisir les analyses à mettre en place pour le contrôle de la qualité sanitaire et technologique des principaux aliments.
- Choisir et mettre en place les indicateurs pertinents pour la maîtrise de la conservation, tels que les barèmes temps – température, le suivi de l'activité de l'eau, l'état d'oxydation des matières grasses, etc.

## Programme

### Contenu

Denrées alimentaires d'origine animale -**DAOA** (30 h)

Denrées alimentaires d'origine végétale - **DAOV** (20 h)

Emballage (10 h)

Stabilisation microbiologique et physico-chimique des aliments (30 h)

### Modalités de validation

- Contrôle continu

### Description des modalités de validation

Examens écrits et dossiers