



DIPLÔME

Certificat de compétence Productions agricoles et technologies agro-alimentaires

Code: CC6100A



Niveau d'entrée : Aucun Niveau de sortie : Aucun

ECTS: 36

Déployabilité

A la carte : Formation pouvant s'effectuer au rythme de l'élève, en s'inscrivant aux unités du

cursus

Package: Formation pouvant se suivre en

s'inscrivant à un "package" (groupe d'enseignements indissociables)

Objectifs pédagogiques

- 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

Méthodes pédagogiques

Les enseignements théoriques, couplés à des mises en application en travaux dirigés et travaux pratiques sur matériels et logiciels métiers permettront une professionnalisation rapide. L'espace numérique de formation du Cnam (Moodle) permet à chaque enseignant de rendre accessible des ressources spécifiques à ses enseignements. Des modalités plus détaillées seront communiquées au début de chaque cours.

Prérequis et conditions d'accès

Prérequis:

Niveau bac+2 en sciences du vivant.

Mentions officielles Mots-clés Produit alimentaire Conservation des aliments Transformation agro-alimentaire Filière agro-alimentaire Industrie agroalimentaire Produit agricole agro-alimentaire Biochimie Informations complémentaires Type de diplôme

Certificat de compétence

Code NSF

221 - Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode

Agroalimentaire [21554]

Code du parcours

CC6100A

Modules d'enseignement

- → Circularité des filières de transformation alimentaire
- → Phytotechnie 1 : Bases scientifiques pour l'étude → Technologies associées aux filières de l'agrodes plantes et des peuplements végétaux
- → Phytotechnie 2 : Enjeux, concepts et outils pour → Travaux personnel sur le terrain le raisonnement de la conduite des cultures
- → Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments
- - → Zootechnie 2 : Reproduction et productions animales

→ Zootechnie : bases techniques et scientifiques

Blocs de compétences

Un bloc de compétences est constitué d'un ensemble d'Unités qui répond aux besoins en formation de l'intitulé du bloc.

Les unités ci-dessus sont réparties dans les Blocs de compétences ci-dessous.

Chaque bloc de compétences peut être validé séparément.

Information non disponible, pour plus d'information veuillez <u>contacter le Cnam</u>