



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 des plantes et des peuplements végétaux](#)
- [Phytotechnie 2 : Enjeux, concepts et outils pour le raisonnement de la conduite des cultures](#)
- [Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments](#)
- [Technologies associées aux filières de l'agro-industrie](#)
- [Travaux personnel sur le terrain](#)
- [Zootchnie 2 : Reproduction et productions animales](#)

## 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 [contacter le Cnam](#)