

Bachelier en Agronomie orientation AA

HELHa Campus Montignies 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE		
Tél : +32 (0) 71 15 98 00	Fax :	Mail : agro.montignies@helha.be

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE AA 213 Sciences et technologies des aliments : filières			
Code	AGAA2B13	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	4 C	Volume horaire	60 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Myriam KOCKEROLS (myriam.kockerols@helha.be)		
Coefficient de pondération	40		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Cette unité d'enseignement est la première partie en Sciences et technologies des aliments et sera suivie par l'UE Technologies alimentaire.

Ce cours vise le développement de compétences de base nécessaires pour comprendre et évoluer dans le secteur de la transformation et la vente des denrées alimentaires. En se basant sur les connaissances acquises dans les unités d'enseignements précédentes (U Productions agricoles et UE Biochimie alimentaire), le cours aborde la diversité des aliments d'origine végétale et animale, en décrivant leurs propriétés physico-chimiques et leur processus de transformation. De plus, les filières agro-alimentaires sont étudiées sur le plan des critères de qualité des aliments, des réglementations en vigueur, des acteurs économiques impliqués et des choix de commercialisation (labels).

Le cours aborde également de manière transversale les enjeux ou problématiques actuels : commerce équitable, production en circuit-court, impacts environnementaux, déséquilibres Nord-Sud, alimentation durable.

Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

- Compétence 1 **Informer, communiquer et travailler en équipe**
 - 1.1 Rechercher, consulter, analyser, échanger et transmettre des informations techniques ou scientifiques et ce tant à l'échelon national qu'international
 - 1.2 Élaborer des documents didactiques et des fiches techniques relatives aux produits et aux services et adaptés à des publics cibles spécifiques
- Compétence 2 **S'engager dans une démarche de développement professionnel**
 - 2.2 Développer un esprit critique
 - 2.3 S'adapter aux évolutions technologiques, économiques et sociétales
- Compétence 3 **Maîtriser les principes de base de la gestion**
 - 3.1 S'informer des aspects légaux et réglementaires de son activité (aspects économiques, social, et de production) et les appliquer
- Compétence 4 **Collaborer aux activités d'analyses, de services à la collectivité et aux projets de recherche**
 - 4.3 S'approprier rapidement les données scientifiques et techniques associées au projet
- Compétence 5 **Appliquer les principes du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**
 - 5.1 Utiliser à bon escient les ressources naturelles (sols, eau, énergie, biodiversité)
 - 5.2 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des êtres vivants dans un contexte socio-économique donné
 - 5.3 Intégrer à l'activité de production les règles en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé

Acquis d'apprentissage visés

Au terme de l'unité d'enseignement, l'étudiant sera capable de :

- décrire la diversité des produits d'origine animale et végétale, avant et après transformation
- caractériser aux niveaux biochimique et technologique les aliments issus de la transformation industrielle ou artisanale
- expliquer les critères de qualité des denrées utilisés dans les secteurs agro-alimentaires
- maîtriser les bases réglementaires vues en cours, liés à la qualité, au respect de l'hygiène et à l'étiquetage des aliments.
- discerner les contraintes réglementaires et technologiques, les enjeux économiques des différentes transformations des denrées alimentaires
- discuter des enjeux et impacts des labellisations
- développer une analyse critique sur les problématiques abordées liées à l'impact du mode de production alimentaire occidentale sur l'environnement et sur le développement durable.
- comprendre les termes anglais des notions vues en cours

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : AGAA1B12

Corequis pour cette UE : AGAA2B05

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

AGAA2B13D Sciences et technologies des aliments : filières

60 h / 4 C

Contenu

1. Généralités sur les filières des aliments

- les circuits de transformation et de commercialisation
- la qualité des aliments
- les labels de qualité
- les dates de conservation
- les réglementations

2. Les denrées d'origine animale

- Viandes et produits dérivés
- Poissons et produits de la mer
- Oeufs et produits dérivés
- Laits et produits laitiers

3. Les denrées d'origine végétales

- Huiles et graisses végétales
- Amidons
- Les sucres
- Protéines végétales
- Fruits et légumes

4. Les autres produits

- Les extractions aqueuses
- Boissons

Démarches d'apprentissage

- Cours magistral soutenu par des diapositives et des documents/vidéos
- Discussion sur base de documents, sur des sujets d'actualités
- Appropriation en autonomie sur base de documentation fournie
- Dégustations (dans la mesure des possibilités pratiques)
- Démonstrations et petites manipulations en laboratoire (labo IAA)
- Travail personnel de recherche d'informations techniques menant à un rapport écrit ou oral
- Visite(s) d'entreprises de transformation agro-alimentaires (à programmer, selon la faisabilité des visites dans le contexte sanitaire national et les contraintes de distanciation qui seront en vigueur) : les visites sont obligatoires, toute absence devra être justifiée par un certificat médical. En cas d'absence non justifiée, un travail écrit sera demandé à l'étudiant.

Dispositifs d'aide à la réussite

- Disponibilité du professeur
- Présentation de questions-types d'examen
- Synthèse active faite en cours

Sources et références

- JEANTET, Croguennec, Schuck, Brulé, Sciences des Aliments - Tome 2: technologies des industries alimentaires, 2017 Ed. Tec&Doc Lavoisier.
- VIÉRLING E., Aliments et boissons - Filière et produits, 2008, Ed Doin.
- FREDOT É., Connaissance des aliments: Le manuel Coll. Réussir son BTS Diététique, 2017, Ed. Lavoisier

Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

- Fichiers pdf des diapositives vues en cours, disponibles sur ConnectED, à compléter par la prise de notes en cours.
- Documents de complément distribués en cours et disponibles sur ConnectED
- Ouvrages de référence disponibles au Centre de documentation

4. Modalités d'évaluation

Principe

L'évaluation intégrée comportera un volet de productions journalières et d'un volet d'évaluation finale (examen), répartis de la façon suivante:

- Production journalière :
 - Interrogations durant le quadrimestre + devoirs : **20%**
 - Travail personnel de recherche d'information et de synthèse (technique) écrit, coté sur la qualité des informations recherchées (pertinence, abondance), la qualité de la rédaction (structure, français, clarté, exactitude du vocabulaire):**20%**
- Examen écrit final: **60%**

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Int + Trv	20 +20	Trv	20
Période d'évaluation			Exe	60	Exe	80

Int = Interrogation(s), Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

Travaux: le travail doit être remis au plus tard à la date précisée en cours, et de toute façon avant l'examen. La non-remise du travail, ou sa remise en retard, impliquera d'office la non-validation de l'UE au Q2. En cas de note inférieure à 10/20 pour le travail, il peut être remis à nouveau au Q3.

En cas d'évaluation au Q3: la note des interrogations n'est pas reportée. Le travail personnel est récupérable uniquement si la note obtenue pour ce travail au Q2 est inférieure à 10/20 ou si le travail n'a pas été remis au Q2.

L'étudiant est soumis au RGE, au ROI et aux règlements spécifiques des laboratoires

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2022-2023).

