

# Bachelier en Agronomie orientation AA

<b>HELHa Campus Montignies</b> 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE		
Tél : +32 (0) 71 15 98 00	Fax :	Mail : <a href="mailto:agro.montignies@helha.be">agro.montignies@helha.be</a>

## 1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE AA 301 Sciences et technologies des aliments : technologies			
Code	AGAA3B01	Caractère	Obligatoire
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	5 C	Volume horaire	60 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Myriam KOCKEROLS</b> ( <a href="mailto:myriam.kockerols@helha.be">myriam.kockerols@helha.be</a> )		
Coefficient de pondération		50	
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification		bachelier / niveau 6 du CFC	
Langue d'enseignement et d'évaluation		Français	

## 2. Présentation

### Introduction

L'unité d'enseignement Technologies alimentaires vise à permettre à l'étudiant d'appréhender les spécificités réglementaires et techniques dans le secteur agro-alimentaire, que ce soit dans les petites ou grandes entreprises de transformation alimentaire.

En s'appuyant sur les notions scientifiques ou techniques étudiées lors du cursus de l'étudiant (biochimie des aliments, chimie analytique, microbiologie, génie industriel et technologies industrielles) le cours aborde différents aspects spécifiques au secteur alimentaire: les caractéristiques de la matrice complexe des aliments (structure des aliments, altérations chimiques, additifs,...), l'analyse et l'amélioration des caractéristiques organoleptiques des aliments, les bases théoriques des procédés de transformation (stabilisation, extraction, conversion, déshydratation..) et également de nettoyage/désinfection dans les entreprises alimentaires et l'emballage alimentaire.

De manière transversale les différents règlements régissant les activités du secteur alimentaire seront abordés. Des supports de cours en anglais permettra l'introduction au vocabulaire du secteur en anglais.

Le cours est intégré (activités mélangées de théorie, recherche et synthèse, pratiques, évaluation) et modularisé.

### 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

**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**

- 4.1 Mettre en œuvre un protocole expérimental et l'adapter si nécessaire  
 4.2 Mettre en application les techniques de mesurage, échantillonnages, analyses, identifications, et autres démarches nécessaires aux objectifs de la recherche appliquée

**Compétence 5 Appliquer les principes du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**

- 5.2 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des êtres vivants dans un contexte socio-économique donné

**Compétence AI 6 Assurer le fonctionnement d'unités de production agro-industrielles et**

## biotechnologiques et s'y intégrer

- AI 6.1 Mettre en œuvre et/ou adapter un processus technologique, biologique, chimique ou physique
- AI 6.2 Gérer des unités pilotes
- AI 6.3 Participer au processus de gestion de la qualité ( par exemple : HACCP, ISO, sensibilisation et formation du personnel, audits, ...)

### Acquis d'apprentissage visés

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

- manipuler les notions et les principes qui régissent la mise en oeuvre des procédés de transformation des produits alimentaires et des préparations alimentaires, y compris la gestion du nettoyage et de la désinfection
- décrire et analyser les caractéristiques micro- et macroscopiques des aliments, ainsi que les phénomènes d'altérations des aliments, et de proposer des actions pour la maîtrise de ces caractéristiques, en ce compris l'emballage
- mener une réflexion et une analyse technique dans le domaine de la production d'aliments finis: texture, conservation, analyse sensorielle
- décrire les opérations unitaires de transformations alimentaires et leur applications dans les différents filières alimentaires
- mettre en oeuvre des transformations alimentaires ou des analyses techniques de manière autonome, en respectant un protocole et les consignes de sécurité, en manipulant de manière rigoureuse les appareillages, en organisant son travail et en faisant preuve de pouvoir d'analyse, d'esprit critique et collaboratif.
- développer son autonomie, sa débrouillardise et sa réflexion par rapport aux pratiques et activités de la profession.
- comprendre le termes anglais des notions vues en cours.

### Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : AGAA2B08  
Corequis pour cette UE : AGAA3B09

## 3. Description des activités d'apprentissage

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

AGAA3B01A	Technologies alimentaires	36 h / 3 C
AGAA3B01B	Laboratoire de technologies alimentaires	24 h / 2 C

### Contenu

L'UE comprend les modules suivants:

1. Denrées alimentaires: eau, humidité et altérations
2. Transformation des denrées: texture, amélioration, additifs alimentaires
3. Organoleptique: analyse sensorielle, arômes, détermination de la DDM
4. Secteurs particuliers: enzymes, ingrédients et extraction
5. Technologies: opérations unitaires et nettoyage&désinfection
6. Emballage alimentaire: matières, étiquetage, contaminants alimentaires
7. Transformation du lait: fromagerie
8. Transformation du froment: panification

### Démarches d'apprentissage

Dans chaque **module de cours** :

- cours magistral soutenu par des diapositives et des vidéos illustratives
- recherches d'information et discussions sur base de documents, études de cas,...
- travaux pratiques effectués en Labo-cuisine agro-alimentaire,
- visites de sites de production dans le secteur de la transformation alimentaire (dans la mesure des possibilités et des opportunités): si les visites sont organisées, elles sont obligatoires, et peuvent faire l'objet d'un travail préparatoire ou d'un rapport ou d'une interrogation
- ateliers en groupe, dans le cadre des échanges avec l'école VIVES de Roeselare (à préciser)postérieure

Toutes les activités peuvent faire l'objet de préparations, d'interrogations avant ou après séances, et de rapports.

### Dispositifs d'aide à la réussite

- Disponibilité du professeur
- Interrogations au cours du quadrimestre
- Fiches d'aide à la synthèse
- Expérimentation personnelle (visites et TP) permettant des mises en situation

### Sources et références

- BAUER J., Science et technologie des aliments, 2010, Presses Polytechniques et Univ. Romandes
- JEANTET R. et al., Science des aliments Tome 1 et 2, 2006, Ed. Lavoisier
- LEGRAND J., Emulsions alimentaires et foisonnement, 2013, Ed. Lavoisier
- LARRETA V., GARDE et al., Enzymes en agroalimentaire, 1997, Ed. Lavoisier
- VIGNOLA C., Science et technologie du lait, 2010, Ed. Lavoisier
- LEVEAU J-Y et BOUIX M., Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries, 1999, Tech&Doc
- BIMBENET J-J et al., Génie des procédés alimentaires (2eme éd.), 2007, Ed. Dunod

### Supports en ligne

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

- Fichiers pdf des présentations de diapositives, disponibles sur ConnectED, et à compléter par la prise de notes en cours
- Documents supplémentaires distribués en cours et disponibles sur ConnectED
- Notes de laboratoires disponibles sur ConnectED

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

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

- la **production journalière** en séances théoriques, de laboratoire, en ateliers ou visites extérieures : **interrogations, rapports, participation aux modules: 50%**
- un examen écrit final intégré : **50 %**

### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Int + Rap	50%			Int + Rap	20%
Période d'évaluation	Exe	50%			Exe	80%

Int = Interrogation(s), Rap = Rapport(s), Exe = Examen écrit

### Dispositions complémentaires

- La participation aux séances de laboratoire, aux ateliers et aux visites est obligatoire. En cas d'absence non justifiée, l'étudiant recevra une note de « 0 » pour la séance concernée (rapport/interrogations).
- L'examen final au **Q1**: en cas d'absence à l'examen, justifiée par un certificat médical valide et introduit dans les délais, l'examen pourra être présenté en juin, sur demande expresse de l'étudiant.
- En cas d'évaluation au **Q3**, l'étudiant devra présenter l'examen intégré écrit valant pour 80% de la note finale; la note de production journalière du Q1 n'est pas récupérable et ne vaut plus que 20% de la note finale.

**L'étudiant est soumis au RGE, au ROI et aux règlements spécifiques de laboratoire.**

## **5. Cohérence pédagogique**

### **Néant**

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).