

Année académique 2025 - 2026

Département des Sciences, des Technologies et du Vivant

# Bachelier en agronomie, orientation systèmes alimentaires durables et locaux

**HELHa Campus Montignies** 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE

Tél :

Fax :

Mail :

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

UE SA 304 Ateliers de transformation et de conservation			
Ancien Code	AGSA3B04	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	CISA3040		
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	5 C	Volume horaire	60 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Thierry MARIQUE</b> (mariqueth@helha.be)		
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'UE a pour but de permettre aux étudiants de maîtriser les opérations principales de conservation des aliments.

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

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

- Compétence 5 **Compétence 5 : Appliquer les principes des sciences et du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**
- 5.1 Appliquer les principes des sciences à tous les domaines de l'agronomie
  - 5.2 Utiliser à bon escient les ressources naturelles (sols, eau, énergie, biodiversité)
  - 5.3 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des êtres vivants dans un contexte socio-économique donné
  - 5.4 Intégrer à l'activité de production les règles en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé.
- Compétence 6 **Compétence 6 SADL : Collaborer, gérer ou développer des unités de production (péri)urbaine ou de services dans les secteurs du maraîchage biologique en permaculture, de l'agroécologie, de l'agroforesterie, de l'écopâturage et de l'agro-alimentaire**
- 6.4 Raisonner et appliquer les techniques liées à la transformation et à la conservation des produits dans le respect des normes de qualité, des certifications et des labels,
  - 6.5 Gérer les opérations de conditionnement et de commercialisation des productions et de promotion d'une alimentation pérenne et de qualité,

### Acquis d'apprentissage visés

Connaître les différentes techniques permettant la conservation des aliments.

Comprendre les paramètres de maîtrise de ces différentes technologies

Pouvoir développer un protocole d'application d'une ou plusieurs de ces technologies pour un aliment donné

### Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : AGSA2B13

Corequis pour cette UE : aucun

### 3. Description des activités d'apprentissage

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

AGSA3B04A

Ateliers de transformation et de conservation

60 h / 5 C

#### Contenu

Néant

#### Démarches d'apprentissage

Néant

#### Dispositifs d'aide à la réussite

Néant

#### Sources et références

Néant

#### Supports en ligne

Néant

### 4. Modalités d'évaluation

#### Principe

Les 50 points attribués dans cette UE sont répartis entre les différentes activités de la manière suivante :

Les formes d'évaluation et les dispositions complémentaires particulières des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

#### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Evc				Evc	
Période d'évaluation	Exo	100			Exo	100

Evc = Évaluation continue, Exo = Examen oral

#### Dispositions complémentaires

Néant

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur adjoint de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2025-2026).