

### Liste des UE (avec l'historique des codes)

| Intitulé  | Code                   | Ancien intitulé / code   | Type et planning                    | Nombre d'ECTS | Enseignant responsable |
|---|------------------------|--|-------------------------------------|---------------|------------------------|
| Initiation biologie-biochimie structurale                                 | <a href="#">BCA001</a> | Biochimie fondamentale (18136 ou A1)   | Cours/ED<br>1er semestre            | 6 ECTS        | R. Garcia              |
| TP Biochimie  | <a href="#">BCA002</a> | Biochimie fondamentale (01248 ou A0)   | TP<br>1er semestre                  | 6 ECTS        | R. Garcia              |
| Biochimie métabolique appliquée   | <a href="#">BCA003</a> | Biochimie appliquée (18145 ou A2)  | Cours/ED<br>2nd semestre            | 6 ECTS        | R. Garcia              |
| Bases de microbiologie générale   | <a href="#">AGR100</a> | Microbiologie alimentaire (BCA123)   | Cours/ED<br>1er semestre            | 3 ECTS        | M. Pommet              |
| Microbiologie alimentaire   | <a href="#">AGR101</a> |  | Cours/ED<br>2nd semestre            | 3 ECTS        | M. Pommet              |
| Sécurité des denrées alimentaires   | <a href="#">AGR104</a> | Nutrition, sécurité des denrées alimentaires et management qualité (BCA104)    | Cours/ED<br>1er semestre            | 3 ECTS        | M. Pommet              |
| Introduction au management de la qualité et à la maîtrise des risques     | <a href="#">AGR103</a> |  | Cours/ED<br>2nd semestre            | 3 ECTS        | M. Pommet              |
| Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments                  | <a href="#">AGR102</a> | Voies de dégradation des produits de l'agro-industrie (BCA119)                 | Cours/ED<br>1er semestre            | 3 ECTS        | R. Garcia              |
| Circularité des filières de transformation alimentaire                    | <a href="#">AGR105</a> |  | Cours/ED<br>2nd semestre            | 3 ECTS        | W. Guiga               |
| <i>Nutrition, sécurité des denrées alimentaires et management qualité</i> | <i>BCA104</i>          | Biochimie et technologie des matières premières agro-alimentaire (01257 ou B1) | <i>remplacé par AGR104 + AGR103</i> |               |                        |
| Aliments et formulation   | <a href="#">BCA105</a> |  | Cours/ED<br>1er semestre            | 6 ECTS        | R. Garcia              |

|   |                        |  |                                     |        |            |
|---|------------------------|--|-------------------------------------|--------|------------|
| <b>TP Formulation et biochimie des aliments</b>   | <a href="#">BCA107</a> | Biochimie industrielle et agro-alimentaire (01275 ou B0)                             | TP Annuel                           | 6 ECTS | S. Davidou |
| <b>Pratique des outils de contrôle en agro-industrie</b>  | <a href="#">BCA108</a> |  | TP Annuel                           | 6 ECTS | M. Pommet  |
| <i>Voies de dégradation des produits de l'agro-industrie</i>  | <i>BCA119</i>          | Biochimie et technologie des transformations agro-alimentaires (01266 ou B2)         | <i>remplacé par AGR102 + AGR105</i> |        |            |
| <b>Technologies associées aux filières de l'agro-industrie</b>  | <a href="#">BCA120</a> |  | Cours/ED 2nd semestre               | 6 ECTS | W. Guiga   |
| <b>Introduction au génie des bioprocédés</b>  | <a href="#">BCA121</a> |  | Cours/ED 1er semestre               | 6 ECTS | W. Guiga   |
| <b>Travaux pratiques de génie des bioprocédés</b>   | <a href="#">BCA122</a> |  | TP 2nd semestre                     | 6 ECTS | W. Guiga   |
| <b>TP microbiologie alimentaire</b>   | <a href="#">BCA124</a> |  | TP 2nd semestre                     | 6 ECTS | M. Pommet  |
| <b>Bioprocédés et technologies innovantes en IAA</b>  | <a href="#">BCA206</a> | Biochimie et technologie approfondies des industries agro-alimentaires (18109 ou C1) | Cours Annuel                        | 6 ECTS | W. Guiga   |
| <b>Conception et mise en œuvre d'un projet expérimental dans le domaine des agro- ou bio-industries</b> | <a href="#">BCA210</a> | Biochimie et technologie approfondies des industries agro-alimentaires (18118 ou C2) | TP Annuel                           | 6 ECTS | W. Guiga   |
| <b>Information et communication pour l'ingénieur</b>  | <a href="#">ENG227</a> | Préparation à l'examen probatoire (BCA109, 18127 ou B3)                              | Cours/ED Annuel                     | 6 ECTS | R. Garcia  |

\*ECTS : European Credit Transfer System (Crédit d'enseignement)

<https://iaa.cnam.fr/enseignements/unites-d-enseignement/liste-des-ue-avec-l-historique-des-codes--49710.kjsp?RH=bi>