

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	BCA001	Biochimie fondamentale (18136 ou A1)	Cours/ED 1er semestre	6 ECTS	R. Garcia
TP Biochimie	BCA002	Biochimie fondamentale (01248 ou A0)	TP 1er semestre	6 ECTS	R. Garcia
Biochimie métabolique appliquée	BCA003	Biochimie appliquée (18145 ou A2)	Cours/ED 2nd semestre	6 ECTS	R. Garcia
Bases de microbiologie générale	AGR100	Microbiologie alimentaire (BCA123)	Cours/ED 1er semestre	3 ECTS	M. Pommet
Microbiologie alimentaire	AGR101		Cours/ED 2nd semestre	3 ECTS	M. Pommet
Sécurité des denrées alimentaires	AGR104	Nutrition, sécurité des denrées alimentaires et management qualité (BCA104)	Cours/ED 1er semestre	3 ECTS	M. Pommet
Introduction au management de la qualité et à la maîtrise des risques	AGR103		Cours/ED 2nd semestre	3 ECTS	M. Pommet
Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments	AGR102	Voies de dégradation des produits de l'agro-industrie (BCA119)	Cours/ED 1er semestre	3 ECTS	R. Garcia
Valorisation non alimentaire des agro-ressources	AGR105		Cours/ED 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	BCA105		Cours/ED 1er semestre	6 ECTS	R. Garcia

TP Formulation et biochimie des aliments	BCA107	Biochimie industrielle et agro-alimentaire (01275 ou B0)	TP Annuel	6 ECTS	M. Pommet
Pratique des outils de contrôle en agro-industrie	BCA108		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>		
Technologies associées aux filières de l'agro-industrie	BCA120		Cours/ED 2nd semestre	6 ECTS	W. Guiga
Introduction au génie des bioprocédés	BCA121		Cours/ED 1er semestre	6 ECTS	W. Guiga
Travaux pratiques de génie des bioprocédés	BCA122		TP 2nd semestre	6 ECTS	W. Guiga
TP microbiologie alimentaire	BCA124		TP 2nd semestre	6 ECTS	M. Pommet
Bioprocédés et technologies innovantes en IAA	BCA206	Biochimie et technologie approfondies des industries agro-alimentaires (18109 ou C1)	Cours 1er semestre	6 ECTS	W. Guiga
Conception et mise en œuvre d'un projet expérimental dans le domaine des agro-industries	BCA210	Biochimie et technologie approfondies des industries agro-alimentaires (18118 ou C2)	TP Annuel	6 ECTS	W. Guiga
Information et communication pour l'ingénieur	ENG227	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/cours-du-soir-et-a-distance/liste-des-ue-avec-l-historique-des-codes--49710.kjsp?Rl>