

# Imbrication des cursus de technicien en laboratoire (CPN9600A) et Licence générale en agro-industries (LG04001A)

## Licence générale Agro-industries

### RNCP 5 Technicien de laboratoire = L1 + L2

#### Bases scientifiques

<b>CHG 001</b> (6 ECTS) Bases scientifiques pour la chimie et la biologie (1)	<b>CHG 002</b> (6 ECTS) Bases scientifiques pour la chimie et la biologie (2)
--	--

#### Analyses chimiques et biochimiques

<b>CHG 018</b> Premiers pas en chimie générale (6 ECTS)	<b>GAN 001</b> Initiation aux méthodes d'analyse (6 ECTS)
--	--

#### Chimie

<b>CHG 003</b> Chimie générale 1 (6 ECTS)	<b>CHG 004</b> Chimie générale 2 (6 ECTS)
<b>CHG 005</b> Chimie expérimentale 1 (6 ECTS)	<b>CHG 006</b> Premiers pas en chimie organique (6 ECTS)

#### Biochimie / Biologie

<b>BCA 001</b> (6 ECTS) Initiation biologie/biochimie structurale	<b>BCA 002</b> TP biochimie (6 ECTS)
<b>BLG 001</b> Biologie fondamentale (6 ECTS)	

#### Bloc de 3 UE au choix

<b>CHG 017</b> Chimie inorganique (6 ECTS)	<b>CHG 007</b> Chimie expérimentale 2 (6 ECTS)	<b>BLG 002</b> Biologie appliquée (6 ECTS)	<b>BLG 003</b> TP biologie fondamentale (6 ECTS)
<b>CHG 009</b> Chimie expérimentale 3 (6 ECTS)		<b>BCA 003</b> (6 ECTS) Biochimie métabolique appliquée	

#### Expérience professionnelle

<b>UA 4001</b> (36 ECTS) Expérience professionnelle de 24 mois
---

### L3 accessible avec un Bac+2 scientifique et technique

<b>UTC 101</b> (3 ECTS) Mathématiques - Informatique - Méthodes numériques	<b>AGR 100</b> (3 ECTS) Microbiologie générale: croissance et méthodes d'étude des microorganismes	<b>BCA 105</b> (6 ECTS) Formulation d'aliments et alternatives « One Health »
<b>AGR 104</b> (3 ECTS) Toxicologie et dangers physiques, chimiques et allergènes dans les aliments	<b>AGR 101</b> (3 ECTS) Microbiologie alimentaire: sécurité sanitaire et aliments fermentés	<b>AGR 102</b> (3 ECTS) Qualités nutritionnelles et perception sensorielle des aliments

#### Une UE de TP au choix

<b>BCA 107</b> (6 ECTS) TP Formulation et conception raisonnée d'aliments
ou
<b>BCA 108</b> (6 ECTS) TP Outils de contrôle qualité des aliments

<b>AGR 103</b> (3 ECTS) Management de la qualité et maîtrise des risques	<b>ANG 320</b> Anglais professionnel (6 ECTS)
<b>BCA 120</b> (6 ECTS) Technologies associées aux filières de l'agro-industrie	<b>TED 001</b> (3 ECTS) Enjeux des transitions écologiques: comprendre et agir

#### ENG 265

<b>ENG 265</b> (3 ECTS) Communication et information scientifique
--

#### Expérience professionnelle

<b>UA AB16</b> (12 ECTS) Expérience professionnelle de 12 mois Validée par un rapport d'activités
--