



le cnam  
Guadeloupe



...  
**INFORMATIONS**



# Certificat de compétence Productions agricoles et technologies agro-alimentaires



Pour ... Apprendre à produire "mieux" et à mieux valoriser les produits agricoles

Pour valoriser ses compétences dans les filières de l'élevage et de l'agroalimentaire

**Sur 1 An**

**Février/Mars 2023-Décembre 2023**



## Le diplôme

**Certificat de compétence « Productions agricoles et technologies agro-alimentaires »**

## Les candidats

**Niveau bac+2** (technicien chimie- biologie-biochimie, BTS agricole, L2 biologie).

**Ou Validation des Acquis Professionnels et Personnels**

## Les objectifs de la formation

**Acquérir** les bases de la physiologie des végétaux et des animaux  
**pour une meilleure maîtrise de leur culture et élevage**

**Connaître** les fondements biochimiques et technologiques  
des **transformations des produits agricoles**  
et de la **conservation des aliments**

**Apprendre à produire "mieux" et à**  
**mieux valoriser les produits agricoles**

Qui ? Pourquoi ?



## Modalités de validation du certificat

Avoir obtenu les différentes unités d'enseignement du certificat et avoir validé l'unité de travaux personnels sur le terrain.

## Domaines d'employabilité

Produit alimentaire  
Conservation des aliments  
Transformation agro-alimentaire  
Agro-alimentaire  
Biochimie  
Produit agricole  
Filière agro-alimentaire  
Industrie agroalimentaire



## Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments - AGR102 -

3 crédits\*

Faire acquérir les connaissances sur les réactions de dégradations subies par les aliments au cours de la fabrication ou de la conservation afin d'être en mesure de proposer des solutions pertinentes de conservation des denrées alimentaires.

**POUR** - Distinguer les sources de dégradation des qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments- Proposer des voies d'amélioration (formulation, procédé) pour l'amélioration de ces qualités.

## Valorisation non alimentaire des agro-ressources - AGR105 - 3 crédits\*

Expliquer les modes de valorisation des agro ressources. Illustrer le principe de développement durable

**POUR** - Être en mesure de concevoir et mettre en œuvre des itinéraires pertinents de valorisation non-alimentaire des co-produits des agro-industries.

## Technologies associées aux filières de l'agro-industrie - BCA120 - 6 crédits\*

Avoir les connaissances suffisantes sur les technologies appropriées aux différentes transformations des agro ressources et les combiner pour la construction d'itinéraires technologiques pertinents.

**POUR** - Mettre en œuvre les itinéraires technologiques pertinents pour la transformation alimentaire des agro-ressources.

## Phytotechnie 1 : Bases scientifiques pour l'étude des plantes et des peuplements végétaux - BLG115 - 6 crédits\*

Donner les bases permettant une étude scientifique des facteurs et conditions déterminant la production végétale (agronomie, amélioration des plantes, protection des cultures). Fournir les outils et les savoir-faires pour agir dans ces domaines.

## Phytotechnie 2 : Enjeux, concepts et outils pour le raisonnement de la conduite des cultures - BLG116 - 6 crédits\*

Donner les bases permettant une étude scientifique des facteurs et conditions déterminant la production végétale (agronomie, protection des cultures). Fournir les outils et les savoir-faires pour agir dans ces domaines.

## Zootechne : bases techniques et scientifiques - BLG117 - 6 crédits\*

Maîtriser les bases d'une étude : adaptation de la méthodologie à la question posée, réalisation pratique, interprétation des données, tenue professionnelle du cahier de laboratoire ou d'analyse

**POUR** - Mettre en œuvre une démarche clinique, Résoudre des études de cas, Confronter ses observations et hypothèses à celles de spécialistes, Rédiger un compte-rendu.

## Zootechne 2 : Reproduction et productions animales - BLG118 - 6 crédits\*

Faire acquérir les bases scientifiques de la biologie des animaux domestiques en s'appuyant principalement sur l'étude de leur nutrition, de leur reproduction, et de leur génétique ; ces fonctions seront illustrées par des applications zootechniques.

## Travaux personnel sur le terrain - UA4141 - 0 crédits\*

Validation d'un projet tutoré en rapport avec la spécialité.  
Accompagnement durant la phase de préparation du projet.



### Volume horaire de formation

334 heures

24 heures de remise à niveau/vérification des prérequis incluses  
Accompagnement du projet tutoré en sus  
Séminaires d'accompagnement à la professionnalisation en sus

### Programmation

Tranches horaires : Mercredi : 16h00-21h00  
& Samedi : 08h00-13h00  
(hors périodes spécifiques bloquées)

### Lieux de cours

Cnam Guadeloupe (Campus de Fouillole)  
SICAPAG-Développement (Petit-Bourg)

### Démarrage / Période de formation

Fév./Mars 2023 - Déc. 2023 (Entretiens jusqu'au 17/03/2023, sauf exceptions)

### Tarifs de formation

Tarif individuel \*\* : 1 880 € (1 570 € sans VAPP\*)

Tarif convention : 3 760 € (3 140 € sans VAPP\*)

\* VAPP : Validation des Acquis Professionnels et Personnels

\*\* Dispositions facilitatrices de règlement

\* Détails  
de la formation



## Calendrier - Tarifs - Contacts

### Acte de candidature - CNAM Guadeloupe et SICAPAG-Développement

**Transmission.** CV et lettre de motivation

**Mail.** [gua\\_adminguadeloupe@lecnam.net](mailto:gua_adminguadeloupe@lecnam.net), [l.mevel@sicapag.fr](mailto:l.mevel@sicapag.fr), [direction@sicapag.fr](mailto:direction@sicapag.fr)

**Date limite conseillée (sauf exception).** 17/03/2023

### Contacts - CNAM Guadeloupe

✉ **Marylène TROUPÉ** (Directrice) ✉ **Perrine COURCENET** (Responsable administrative et financière)

**Adresse.** Campus de Fouillole, BP 231, 97 156 Pointe-à-Pitre Cedex,

**Horaires.** Lundi au vendredi : 08h-13h / 14h-17h

**Tél.** 0590 21 06 46, **Mail.** [gua\\_adminguadeloupe@lecnam.net](mailto:gua_adminguadeloupe@lecnam.net), **http:** <http://www.cnam-guadeloupe.fr>

### Contacts - SICAPAG-Développement

✉ **Emmanuel COLLETTE** (Directeur de la SICAPAG, **Tél.** 05 90 81 73 96, **Mail.** [direction@sicapag.fr](mailto:direction@sicapag.fr))

✉ **Bruno WACHTER** (Président de SICAPAG-Développement, **Tél.** 05 90 81 73 96, **Mail.** [direction@sicapag.fr](mailto:direction@sicapag.fr))

**Adresse.** Route de Tourment Césarion, 97170 PETIT-BOURG

**Horaires.** Lundi au samedi : 05h00 - 16h00

**Tél.** 0590 81 73 96, **Mail.** [direction@sicapag.fr](mailto:direction@sicapag.fr) **http:** <http://www.sicapag-gpe.fr>

