

## Fiche UE 4B017

# Conservation et valorisation des agroressources

<b>Responsable</b>	Christophe Bailly/ Françoise Corbineau/Isabelle Guillas-Baudouin			
<b>Co-responsable</b>				
<b>Descriptif</b>	<b>Niveau</b>	<b>Semestre d'enseignement</b>	<b>ECTS</b>	<b>Effectif maximal</b>
	M1	S2	6	36
<b>Modalités pédagogiques</b>	<b>Volume horaire Cours</b>	<b>Volume horaire conférences</b>	<b>Immersion en entreprise</b>	<b>Présentiel/Distanciel</b>
	24	9	9	33h Pres/9h Dist
<b>Objectifs</b>	Présenter aux étudiants les principaux produits issus du métabolisme végétal primaire et secondaire sous l'angle de leurs valorisations industrielles. Faire le point des connaissances actuelles sur les mécanismes mis en jeu dans la physiologie des organes végétaux après récolte et montrer comment une bonne connaissance de la biologie de ces organes conduit à la mise en place des technologies les mieux adaptées pour l'amélioration de la qualité et la conservation de ces produits.			
<b>Thèmes abordés</b>	Qualité nutritionnelle des produits végétaux; Certification et labels de qualité des produits végétaux; Utilisations des métabolites primaires et secondaires des végétaux; Les procédés d'extraction des biomolécules; Les industries de 1 <sup>ère</sup> transformation; Les additifs alimentaires issus des plantes; Sénescence des organes végétaux après récolte; Conservation des produits horticoles par réfrigération simple ou en atmosphère contrôlée; Conservation par congélation; Produits de 4 <sup>ème</sup> gamme; Rôle de l'eau en conservation; Circuits logistiques et qualité; Problème liés à la présence de résidus (pesticides, fongiques...) après récoltes ; Le packaging en IAA.			
<b>Compétences acquises à l'issue de l'UE (concepts, méthodologie et outils)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mener des recherches bibliographiques.</li> <li>- Synthétiser des données scientifiques.</li> <li>- Analyser de manière critique la littérature scientifique.</li> <li>- Faire une présentation synthétique.</li> <li>- Vulgariser des données scientifiques sans les altérer.</li> <li>- Connaître la réglementation relative à la recherche disciplinaire.</li> <li>- Maîtriser les concepts de qualité en agro-alimentaire.</li> <li>- Mobiliser des connaissances approfondies en biologie intégrative.</li> <li>- Maîtriser l'anglais scientifique et technique dans le domaine de la spécialité</li> </ul>			
<b>Prérequis</b>				
<b>Modalités d'évaluation/100</b>	<b>Ecrit</b>	<b>Oral</b>	<b>CC</b>	<b>Autre</b>
	80	20 (table ronde)		
<b>Langues utilisées</b>	<b>Dans les cours, TD, TP</b>		<b>Dans les documents, supports</b>	
	Français		Français, Anglais	
<b>Localisation</b>	Site Université Pierre et Marie Curie/ visites de sites			