

## Fiche récapitulative

BCA107 | TP Formulation et biochimie des aliments



**51**

Total d'heures d'enseignement



**6**

Crédits ECTS



**Date non définie**

Début des cours prévu

### Programme

L'unité d'enseignement comporte des travaux pratiques (TP).

Au centre Cnam Paris, les TP sont réalisés en journée sur 5 jours consécutifs (du lundi au vendredi inclus). Ils nécessitent un travail personnel de préparation au préalable, et d'analyse et de rédaction à l'issue de la semaine de TP, réalisable à distance.

Au cours des TP, vous devrez formuler différents produits alimentaires (biscuits et pâte à tartiner par exemple) avec des ingrédients imposés (farines, produits laitiers, huiles, agents de texture, enzymes, ...) afin d'éliminer un allergène ou d'améliorer une propriété nutritionnelle. Vous procéderez ensuite à diverses analyses biochimiques (dosages de protéines, de glucose, indices d'acidité et d'iode, colorimétrie, analyses sensorielles, ...) afin de caractériser et d'expliquer les caractéristiques organoleptiques des produits. Une analyse de vieillissement de produit sera également entreprise. Vous devrez analyser les résultats et rédiger un compte-rendu des expériences.

### Objectifs : aptitudes et compétences

Objectifs :

Se confronter à la formulation d'aliments et identifier les propriétés apportées par divers constituants. Réaliser différentes analyses biochimiques, physico-chimiques et sensorielles. Mobiliser les acquis de BCA105 (Aliments et formulation) et d'AGR102 (Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments) pour interpréter les résultats. Rédiger un compte-rendu d'expérience.

Compétences :

Réaliser différentes analyses biochimiques courantes (identifier les étapes clé d'un protocole et les mettre en oeuvre). Interpréter les résultats obtenus en les reliant à la formulation du produit alimentaire étudié. Rédiger un compte-rendu d'expérience.

### Prérequis

Avoir le niveau bac + 2 en biologie, biochimie ou chimie et posséder des compétences correspondant aux unités d'enseignement BCA105 (Aliments et formulation) et AGR102 (Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments).

Cette unité n'est pas disponible dans le système d'inscription en ligne: il est nécessaire de demander une autorisation d'inscription auprès de l'enseignant responsable ([marion.pommet@lecnam.net](mailto:marion.pommet@lecnam.net)) en communiquant vos nom, prénom, date de naissance et le cadre dans lequel vous souhaitez suivre cette unité (obtention d'un diplôme/certificat, approfondissement, reconversion, ...).

### Délais d'accès

Inscription 1er semestre et annuel :

- Modalité présentiel/hybride : de juillet à mi-octobre
- Modalité FOAD (100% à distance) : de juillet à mi-novembre

Inscription 2ème semestre :

- Modalité présentiel/hybride : de juillet à mi-février
- Modalité FOAD (100% à distance) : de juillet à mi-mars

### Planning

Légende:

 Cours en présentiel

 Cours 100% à distance

 Mixte: cours en présentiel et à distance

Centre de formation	Prochaine session*	Modalité	Tarif individuel
Bordeaux	2023/2024 : Date non définie		De 0 à 1.020 €

\*Selon les UEs, il est possible de s'inscrire après le début des cours. Votre demande sera étudiée pour finaliser votre inscription.

## Modalités

### Modalités pédagogiques :

Pédagogie qui combine apports académiques, études de cas basées sur des pratiques professionnelles et expérience des élèves. Équipe pédagogique constituée pour partie de professionnels. Un espace numérique de formation (ENF) est utilisé tout au long du cursus.

### Modalités de validation :

La note finale se décompose ainsi:

- une évaluation de la préparation des TP (évaluation en ligne avant la semaine de TP);
- une évaluation sur les protocoles expérimentaux vus en TP (questions à réponses ouvertes et courtes réalisées en fin de semaine de TP)
- un compte-rendu individuel pour chaque TP avec analyse détaillée et interprétation des résultats.

## Tarif

Mon employeur finance	1.020 €
Pôle Emploi finance	510 €
Je finance avec le co-financement Région	Salarié : 156 €
Je finance avec le co-financement Région	Demandeur d'emploi : 124,80 €

Plusieurs dispositifs de financement sont possibles en fonction de votre statut et peuvent financer jusqu'à 100% de votre formation.

Salarié : Faites financer votre formation par votre employeur

Demandeur d'emploi : Faites financer votre formation par Pôle emploi

Votre formation est éligible au CPF ? Financez-la avec votre CPF

Si aucun dispositif de financement ne peut être mobilisé, nous proposons à l'élève une prise en charge partielle de la Région Nouvelle-Aquitaine avec un reste à charge. Ce reste à charge correspond au tarif réduit et est à destination des salariés ou demandeurs d'emploi.

Pour plus de renseignements, consultez la page Financer mon projet formationopen\_in\_new ou contactez nos conseillers pour vous accompagner pas à pas dans vos démarches.

Cette unité d'enseignement n'est valorisable que dans cette certification.

## Taux de réussite

Les dernières informations concernant le taux de réussite des unités d'enseignement composant les diplômes

↓ Taux de réussite