

Licence Sciences de la Vie
3ème année : parcours **Agronomie** et **Agroalimentaire**

Université de Haute-Alsace
Faculté des Sciences et Techniques
Colmar (68)

Bloc de compétences	UE compétences		semestre	ressources	nombre d'ECTS/UE
Analyser le fonctionnement des systèmes biologiques à partir des sciences du vivant	1.1	Mobiliser les savoirs scientifiques pour identifier les principaux freins à la production agronomique et alimentaire	S5	hygiène alimentaire biochimie Option 1 : phytopathologie Option 1 : nutrition et développement des plantes Option 1 : itinéraires techniques de culture Option 1 : introduction aux sciences du sol Option 2 : bases de la qualité Option 2 : microbiologie alimentaire Option 2 : biochimie alimentaire Option 2 : dangers microbiologiques dans les aliments Option 2 : étiquetage alimentaire	10
	1.2	Exploiter des ressources scientifiques et techniques pour documenter une problématique	S5	anglais méthodologie de la recherche scientifique PIX (certification) filières et OPA projet (alimentaire OU agronomie)	7
	1.3	Mobiliser les savoirs scientifiques pour identifier les principaux leviers pour assurer la production agronomique et alimentaire	S6	Ecri+ Option 1 : mécanismes de défense des plantes Option 1 : évolution des systèmes de culture Option 1 : traitements des plantes Option 1 : sélection et amélioration génétique Option 2 : conservation des aliments Option 2 : qualité alimentaire Option 2 : microorganismes d'intérêt alimentaire Option 2 : emballage-packaging	10
Expérimenter et interpréter des données pour résoudre des problématiques agricoles ou alimentaires	2.1	Concevoir et conduire une démarche expérimentale ou technique	S6	traitements de données projet (alimentaire OU agronomie) évaluation sensorielle anglais Option 1 : analyses agronomiques 2 Option 2 : analyses alimentaires 2	10
	2.2	Exploiter et interpréter des données avec des outils adaptés	S5	analyses microbiologiques analyses physico-chimiques statistiques appliquées Option 1 : analyses agronomiques 1 Option 2 : analyses alimentaires 1	10
	2.3	Proposer une solution innovante à une problématique issue du terrain ou d'un contexte professionnel	S6	projet (alimentaire OU agronomie) matière au choix (arboriculture / recherche/ludopédagogie en IAA) comportement et attentes sociétales du consommateur	3
Situer les enjeux et construire son orientation dans les secteurs du vivant	3.1	Comprendre les enjeux de durabilité et de transition dans les systèmes agricoles et alimentaires	S6	écoconception et cycle de vie qualité agro-alim développement durable économie agricole et alimentaire projet (alimentaire OU agronomie)	4
	3.2	Construire et valoriser son projet de poursuite d'études	S5	portfolio techniques de recherche de stage connaissance des métiers et poursuite d'études	3
	3.3	Travailler en équipe, s'adapter et adopter une posture responsable	S6	projet (alimentaire OU agronomie) stage	3

option 1 : agronomie
option 2 : alimentaire