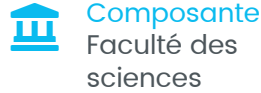


Qualité des produits végétaux



En bref

- › Langue(s) d'enseignement: Français
- › Ouvert aux étudiants en échange: Oui

Présentation

Description

- Les qualités des produits végétaux : Définition, diversités
 - Caractérisations et évaluations de la qualité, approche technologique (méthodes analyses et outils).
 - Maîtrise de la qualité en production et post-récolte (conservation, transport)
 - Maladies physiologiques en pré- et post-récoltes
 - Qualité des plantes en milieux contraignants (Murs et toitures végétalisées, pelouses de stades, agriculture urbaine...)
 - Qualité et santé humaine
 - Valorisations de la qualité auprès des consommateurs (réglementation, certification et protection juridique ...)
- Interventions de conférenciers sur les différents thèmes et travaux de groupes

Heures d'enseignement

CM	Cours magistral	16h
TP	Travaux pratique	4h

Pré-requis obligatoires

Notions et contenus

Biologie et physiologie végétale, biochimie, agronomie, productions végétales, techniques d'extraction et/ou de caractérisation de molécules.

Compétences

- Connaître la physiologie et la biologie du développement de la plante
- Maîtriser les systèmes de productions végétales

– Être capable de travailler en groupe

Compétences visées

Être capable de :

- Distinguer la diversité des composantes de la qualité des productions végétales
- Maîtriser les outils qui permettent d’appréhender et de caractériser la qualité des productions végétales de l’échelle micro à macroscopique.
- Comprendre les enjeux en lien avec la valorisation des productions végétales auprès des consommateurs.
- Développer une approche intégrative prenant en compte la relation entre la qualité des productions végétales et leur impact sur la santé physique et le bien être des individus

Infos pratiques

Lieu(x)

› Angers

Campus

› Campus Belle-beille