

Certificat en technologie et innocuité des aliments

L'industrie agroalimentaire au Québec nécessite des compétences professionnelles pour relever deux défis de taille : répondre aux besoins du marché alimentaire en termes de quantité d'aliments et répondre aux exigences réglementaires et sociétales en termes de salubrité de ces aliments.

La Faculté de médecine vétérinaire assume des missions d'enseignement et de recherche en salubrité des aliments. Sa Chaire de recherche en salubrité des viandes et la compétence de ses professeurs en font un centre d'excellence en matière de salubrité des aliments et un lieu incontournable pour tous ceux qui veulent parfaire leur formation et s'orienter vers une carrière dans l'industrie de transformation des aliments.

Le programme de CTIA englobe à la fois le volet technologie et le volet innocuité des aliments et implique des conférenciers du milieu académique, de l'industrie et du gouvernement (provincial et fédéral).

Objectifs du programme

- Comprendre et appliquer le processus d'analyse de risque (biologique, chimique et physique) le long de la chaîne alimentaire dans une approche de la ferme à la table
- Apprendre à développer et à maintenir un système d'assurance de la qualité efficace dans une entreprise de transformation des aliments
- Connaître et appliquer la réglementation en vigueur garantissant la salubrité des aliments
- Connaître et appliquer les différents procédés industriels de conservation des aliments et de désinfection dans les établissements alimentaires
- Évaluer et choisir les méthodes d'analyse et d'échantillonnage les plus appropriées.

C'est pour moi ?

Ce programme s'adresse aux :

- Candidats ayant un diplôme d'études collégiales (DEC) et ayant réussi un cours de biologie de niveau collégial ou universitaire ou autres candidats ayant une formation équivalente
- Candidats qui sont déjà sur le marché du travail dans le domaine agroalimentaire et qui possèdent ou non un diplôme de premier cycle universitaire.

Quelles sont mes perspectives d'emploi après la graduation ?

Industrie agroalimentaire

- Responsable des programmes d'assurance de la qualité
- Responsable des programmes de contrôle de la qualité
- Coordonnateur des programmes HACCP

Milieux gouvernementaux

- Inspecteur dans les établissements alimentaires municipaux ou provinciaux
- Inspecteur dans les établissements alimentaires fédéraux

Milieux d'enseignement et de recherche

- Études aux cycles supérieures et dans le cadre de microprogrammes universitaires

Certificat en technologie et innocuité des aliments

Combien de temps dure la formation ?

La scolarité dure entre 1 an (durée minimale, à temps plein) et 4 ans (durée maximale, à temps partiel).

Quels sont les cours offerts ?

Cours obligatoires : 16 crédits

PTM4901A	Système HACCP en méd. vét. I
PTM4904	Microbiologie et écologie alim. vét.
PTM4901B	Système HACCP en méd. vét. 2
PTM4412	Santé publique vétérinaire
PTM4902	Épidémiologie des zoonoses
SPV4903	Analyse du risque en méd. vét
PTM4905	Travaux dirigés en santé publique vét.
PTM4906	Séminaire multidisciplinaire vét.

Cours optionnels : min. 8, max. 10 crédits

PTM4907	Procédés de conservation des viandes
PTM4908	Analyse et contrôle de la qualité vétérinaire
PTM4909	Toxicologie agroalimentaire vét.

PTM4911	Hygiène, nettoyage et désinfection en méd. vét. réglementée
PTM4912	Éthique en santé publique
PTM4913	Problèmes en hygiène vétérinaire 1
DMV3223	Santé publique vétérinaire
PTM4914	Problèmes en hygiène vétérinaire 2
PTM4915	Problèmes en sciences biomédicales

Stages

4 à 8 semaines de stage en entreprise

Pour vous inscrire :
Inscription pour l'automne 2021 :
 Du 1^{er} janvier 2021 au 1^{er} juillet 2021

Inscription pour l'hiver 2022 :
 Du 1^{er} mai au 1^{er} novembre 2021

Informations supplémentaires

Les cours se donnent essentiellement à distance en mode synchrone. Quelques séances se donnent en présentiel au campus de l'Université de Montréal à Longueuil.

Site Web: <https://fmv.umontreal.ca/ctia>

Contact :
 Mohamed Rhouma, D.M.V., M.Sc., Ph.D
 (450) 773-8521 poste 52416
mohamed.rhouma@umontreal.ca