

## 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.

### Est-ce 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

#### Milieus gouvernementaux

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

#### Milieus d'enseignement et de recherche

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

## Certificat en technologie et innocuité des aliments

### Combien de temps dure la formation ?

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

### Quels sont les cours offerts ?

#### Cours obligatoires : 16 crédits

PTM 4904	Microbiologie et écologie alimentaire vétérinaire
PTM 4909	Toxicologie agroalimentaire vétérinaire
PTM 4911	Hygiène et désinfection vétérinaire
PTM 4901A	Système HACCP en hygiène vétérinaire 1
PTM 4901B	Système HACCP en hygiène vétérinaire 2
PTM 4412	Inspection vétérinaire et hygiène des viandes
PTM 4900	Gestion du système HACCP en hygiène vétérinaire
SPV 4903	Analyse du risque en hygiène vétérinaire

#### Cours optionnels : min. 8, max. 10 crédits

PTM 4908	Techniques de contrôle de la qualité des viandes
PTM 4910 (nouveau)	Concepts fondamentaux en hygiène vétérinaire
PTM 4913	Évaluation du risque en hygiène vétérinaire
PTM 4902	Épidémiologie des zoonoses alimentaires

PTM 4416 (nouveau)	Approches professionnelles en hygiène vétérinaire
PTM 4917	Conservation des produits carnés
PTM 4903	Référentiels qualité pour les viandes
PTM 4912	Éthique en hygiène vétérinaire
PTM 4916 (nouveau)	Évaluation de la qualité des viandes (fraude)

### Stages

#### 4 à 8 semaines de stage en entreprise

#### Pour vous inscrire / Dates de dépôt

- **Automne 2025** : Dépôt possible à compter du 6 janvier 2025

### Informations supplémentaires

Tous les cours sont offerts sur la plateforme Zoom en mode synchrone.

**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](mailto:mohamed.rhouma@umontreal.ca)