



## Certificat en technologie et innocuité des aliments [salubritealimentaire.info](http://salubritealimentaire.info)

Le domaine de la technologie et de l'innocuité des aliments est en émergence et nécessite des compétences professionnelles croissantes afin de répondre aux normes nationales et internationales, ainsi qu'aux attentes de la société.

Le volet **technologie** du certificat englobe toutes les étapes de transformation des aliments, plus spécifiquement celle de la carcasse animale en ses sous-produits alimentaires. Le volet **innocuité** comprend tous les aspects d'hygiène, de salubrité, d'analyse du risque et d'assurance qualité exigés dans la production, la transformation et la commercialisation des produits alimentaires d'origine animale.

L'expertise de nos diplômés permet d'appuyer l'industrie agroalimentaire face aux responsabilités accrues qui lui sont graduellement transférées par les gouvernements.

Au coeur de la technopole agroalimentaire de la ville de Saint-Hyacinthe, la Faculté de médecine vétérinaire assume des missions d'enseignement et de recherche en matière de denrées d'origine animale. 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.

### Objectifs du programme

- Identifier les situations à risque en salubrité des aliments et proposer des mesures de gestion des risques appropriées.
- Comprendre, analyser et mettre en place un processus de production des aliments carnés pour prévenir la contamination des denrées alimentaires.
- Appliquer les programmes d'assurance qualité et de surveillance pertinents à la production des aliments et en assurer le bon fonctionnement et l'efficacité.
- Comprendre le processus de vieillissement et d'altération microbiologique des produits carnés et savoir appliquer des mesures de contrôle.
- Comprendre les enjeux sanitaires, sociaux et environnementaux relatifs à la production et l'innocuité des aliments dans une perspective de *la ferme à la table*, tout en tenant compte des considérations nationales et internationales.



## C'EST POUR MOI?

Ce programme s'adresse aux **finissants** des **études collégiales** qui recherchent une formation ou un **perfectionnement** en technologie et innocuité des aliments d'origine animale. Il s'adresse également à des **candidats** qui sont déjà **sur le marché du travail** dans le domaine agroalimentaire relié à l'industrie des viandes, et qui n'ont pas nécessairement un diplôme de premier cycle universitaire.

## COMBIEN DE TEMPS DURE LA FORMATION?

La scolarité dure entre **1 an** (minimum, à temps plein) et **4 ans** (maximum, à temps partiel).

## QUELS SONT LES COURS OFFERTS?

### Cours obligatoires : 16 crédits

*PTM4412* Santé publique vétérinaire  
*PTM4901A* Système HACCP en méd. vét.1  
*PTM4901B* Système HACCP en méd. vét.2  
*PTM4902* Épidémiologie des zoonoses  
*SPV4903* Analyse du risque en méd. vét.  
*PTM4904* Microbiologie et écologie alim. vét.  
*PTM4905* Travaux dirigés en santé publique vét.  
*PTM4906* Séminaire multidisciplinaire vét.

### Stages

6 à 8 semaines de stage en entreprise

### Cours à option : min. 8, max. 10 crédits

*PTM4907* Procédés de conservation des viandes  
*PTM4908* Vét. et l'analyse en contrôle qualité  
*PTM4909* Toxicologie agroalimentaire vét.  
*PTM4911* Hygiène en méd. vét. réglementée  
*PTM4912* Notions d'éthique en santé publique  
*PTM4913* Problèmes en hygiène vétérinaire 1  
*PTM4914* Problèmes en hygiène vétérinaire 2  
*PTM4415* Ress. hum. en milieu de travail vét.  
*DMV3223* Santé publique vétérinaire  
*PTM4915* Problèmes en sciences biomédicales

[www.salubritealimentaire.info](http://www.salubritealimentaire.info)  
[facebook.com/CTIASalubritealimentaire](https://facebook.com/CTIASalubritealimentaire)

### NOUS JOINDRE

Dre Ann Letellier  
450 773-8521 poste 8640  
[ann.letellier@umontreal.ca](mailto:ann.letellier@umontreal.ca)



Faculté de médecine vétérinaire

Université   
de Montréal