

Certificat en technologie et innocuité des aliments

FACULTÉ DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE DÉPARTEMENT DE PATHOLOGIE ET MICROBIOLOGIE

Sommaire et particularités









NUMÉRO 1-598-5-0

CYCLE 1^{er} cycle

TITRE OFFICIEL Certificat en technologie et innocuité des aliments

TYPE Certificat

CRÉDITS 30 crédits

-  Admission à l'automne
-  Capacité d'accueil limitée
-  Temps plein
-  Temps partiel
-  Offert au campus de Longueuil
-  Stages obligatoires
-  Le programme est majoritairement offert à Longueuil.
-  Certains cours se donnent en ligne, tout ou en partie, en fonction des professeurs.

Personnes-ressources

INFORMATION SUR LE PROGRAMME

Infos-CTIA 514 343-6111, poste 8364
saefmv@medvet.umontreal.ca

INFORMATION SUR L'ADMISSION

Admission
<https://admission.umontreal.ca/nous-joindre/demande-dinformation/>

Présentation

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.

- L'aspect « technologie » du certificat englobe, par définition, toutes les étapes de transformation des aliments, plus spécifiquement celle de la carcasse animale en ses sous-produits alimentaires.
- L'aspect « innocuité » de ce programme comprend tous les aspects d'hygiène, de salubrité, d'analyse du risque et d'assurance qualité exigés dans toutes les phases de transformation et aboutissant à la commercialisation des produits alimentaires d'origine animale.

La création d'un certificat est fondée sur la nécessité de regrouper des cours et des stages afin de :

- répondre le plus adéquatement aux normes de plus en plus exigeantes et aux attentes réglementaires en ce qui a trait aux commerces provincial, national et international;
- préparer les candidats aux différentes méthodes d'inspection et aux risques et attentes en assurance qualité en matière de transformation et de commercialisation des aliments.

L'expertise acquise appuiera les industries agroalimentaires afin de faire face aux responsabilités accrues qui leur sont graduellement transférées par les gouvernements.

La Faculté de médecine vétérinaire occupe une place privilégiée pour offrir un tel programme. Elle fait partie de la technopole agroalimentaire de la ville de Saint-Hyacinthe. En raison de ses obligations en matière de denrées d'origine animale, la médecine vétérinaire est la mieux placée pour dispenser cette formation. Par sa chaire en recherche et salubrité des aliments et l'expertise de ses professeurs, la Faculté de médecine vétérinaire est reconnue comme un centre d'excellence en matière de salubrité des aliments d'origine carnée.

Visite virtuelle

Objectifs

Comblent un besoin pour une clientèle en milieu de travail agroalimentaire. Développer des compétences dans le domaine des biotechnologies liées à la transformation industrielle des viandes, aux méthodes de contrôle de qualité, à l'analyse de la qualité des produits carnés et de leur état de salubrité et à l'analyse du risque à chacune des étapes de la production et de la transformation des viandes. L'étudiant qui complétera ce certificat devra être en mesure:

- D'identifier les situations à risque en salubrité des aliments et de proposer des mesures de gestion des risques appropriées suite à une évaluation des risques adéquate.
- De comprendre, d'analyser et de mettre en place un processus de production des aliments afin que celui-ci puisse prévenir la contamination des denrées alimentaires.
- D'appliquer les programmes d'assurance qualité et de surveillance pertinents à la production des aliments et d'en assurer le bon fonctionnement et l'efficacité.
- De comprendre, d'expliquer le processus de vieillissement et d'altération microbiologique des aliments et d'appliquer les mesures pour contrôler ce processus.
- De 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 en tenant compte des considérations nationales et internationales.

Exemples de professions possibles

On retrouve des diplômés de cette discipline au sein des professions suivantes. Il est toutefois important de noter que la plupart des professions requièrent minimalement un baccalauréat et souvent un niveau supérieur d'études universitaires. Informez-vous!

- **CONSEILLER EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**
- **COORDONNATEUR OU TECHNICIEN EN ASSURANCE QUALITÉ**
- **INSPECTEUR AUPRÈS DES ORGANISMES RÉGLEMENTAIRES (MAPAQ, ACIA)**

Conditions d'admissibilité

Pour être admissible à titre d'étudiant régulier et sous réserve de la qualité du dossier, le candidat doit

- être titulaire du diplôme d'études collégiales (DEC) décerné par le ministre de l'Éducation du Québec ou faire la preuve d'une formation équivalente au DEC

et

- avoir réussi un cours de biologie de niveau collégial ou universitaire avant l'entrée dans le programme.

Exigence de français à l'admission

Pour être admissible, tout candidat doit fournir la preuve d'un niveau de connaissance du français correspondant à celui exigé pour ce programme d'études. À cette fin, il doit :

- soit avoir réussi l'Épreuve uniforme de français langue et littérature, au collégial, du ministère de l'Éducation et Enseignement supérieur du Québec.
- soit avoir obtenu au minimum 605/990 au TFI ou B2 en compréhension orale et en compréhension écrite au TEF, TCF, DELF ou DALF (voir la liste détaillée des tests et diplômes acceptés) au cours des 24 mois précédant le début du trimestre d'études visé par la demande d'admission.

Remarques

- La vérification des antécédents judiciaires est obligatoire pour toute personne qui désire œuvrer au sein d'un établissement de santé, de services sociaux et d'enseignement, y compris l'étudiant qui effectue un stage en milieu d'intervention.
- Certains vaccins seront exigés pour toute personne qui désire œuvrer au sein d'un établissement de santé, de services sociaux, y compris l'étudiant qui effectue un stage en milieu d'intervention.
- Le programme est majoritairement offert au campus de Longueuil. L'étudiant devra suivre un cours obligatoire au campus de Saint-Hyacinthe. Il pourra aussi y suivre deux cours à option et un stage.

Dates limites de dépôt des demandes d'admission

Assurez-vous de respecter ces périodes d'admission par trimestre avant le dépôt d'une demande.

Automne

- **Automne 2021:** Du 15 août 2020 au 1^{er} août 2021
- **Automne 2022** (à compter du 15 août 2021)
 - Candidats avec uniquement des études collégiales au Québec : **1^{er} mars 2022** ?
 - Candidats inscrits (ou ayant été inscrits) dans une université : **1^{er} février 2022** ?
 - Candidats avec des études hors Québec : **1^{er} février 2022** ?

Structure du programme (1-598-5-0)

Version 01 (A11)

Le certificat comporte 30 crédits.

Légende: CR. : crédit, H. : horaire, J : jour, S : soir

SEGMENT 70

Les crédits du certificat sont répartis de la façon suivante : 16 crédits obligatoires et 14 crédits à option.

Bloc 70A

Obligatoire - 16 crédits.

COURS	TITRE	CR.H.	COURS	TITRE	CR.H.
PTM 4412	Santé publique vétérinaire	2.0	PTM 4904	Microflore et écologie alimentaire vétérinaire	2.0J
PTM 4901A	Système HACCP en médecine vétérinaire 1	2.0J	PTM 4905	Travaux dirigés en SPV	2.0J
PTM 4901B	Système HACCP en médecine vétérinaire 2	2.0	PTM 4906	Séminaire multidisciplinaire vétérinaire	2.0
PTM 4902	Épidémiologie des zoonoses	2.0	SPV 4903	Analyse du risque en médecine vétérinaire	2.0

Bloc 70B

Option - Minimum 6 crédits, maximum 10 crédits.

COURS	TITRE	CR.H.	COURS	TITRE	CR.H.
DMV 3223	Santé publique vétérinaire	2.0	PTM 4912	Éthique en santé publique	2.0
PTM 4907	Conservation des viandes	2.0J S	PTM 4913	Problèmes en hygiène vétérinaire	2.0
PTM 4908	Analyse et contrôle de la qualité vétérinaire	2.0J	PTM 4914	Problème en salubrité des viandes	2.0
PTM 4909	Toxicologie et l'agroalimentaire vétérinaire	2.0J	PTM 4915	Problèmes en sciences biomédicales	1.0
PTM 4911	Hygiène, nettoyage et désinfection	2.0J			

Bloc 70C Stages

Option - Minimum 4 crédits, maximum 8 crédits.

Un préalable de 12 crédits de cours obligatoires et à option est nécessaire avant de s'inscrire à un stage à option.

COURS	TITRE	CR.H.	COURS	TITRE	CR.H.
TIA 4810A	Stage en innocuité alimentaire	2.0	TIA 4820C	Stage en assurance qualité	2.0
TIA 4810B	Stage en innocuité alimentaire	2.0	TIA 4820D	Stage en assurance qualité	2.0
TIA 4810C	Stage en innocuité alimentaire	2.0	TIA 4830A	Stage en technologie des aliments	2.0
TIA 4810D	Stage en innocuité alimentaire	2.0	TIA 4830B	Stage en technologie des aliments	2.0
TIA 4820A	Stage en assurance qualité	2.0	TIA 4830C	Stage en technologie des aliments	2.0
TIA 4820B	Stage en assurance qualité	2.0	TIA 4830D	Stage en technologie des aliments	2.0

Programmes d'études à explorer

D'autres candidats intéressés par ce programme ont aussi déposé une demande d'admission dans les programmes suivants :

PROGRAMMES D'ÉTUDES	TYPE	CRÉDITS	NUMÉRO	PÉRIODE
Français langue seconde: culture, études et travail	Certificat de 1 ^{er} cycle	30 crédits	1-821-5-1	Soir
Mathématiques	Baccalauréat	90 crédits	1-190-1-0	Jour
Microbiologie et immunologie	Baccalauréat	90 crédits	1-500-1-0	Jour
Médecine vétérinaire	Doctorat de 1 ^{er} cycle	195 crédits	1-580-1-0	Jour
Santé et sécurité du travail	Certificat de 1 ^{er} cycle	30 crédits	1-402-5-0	Soir

Règlement des études de 1^{er} cycle

Consulter les règlements des études de 1^{er} cycle : <http://secretariatgeneral.umontreal.ca/documents-officiels/reglements-et-politiques/reglement-des-etudes-de-premier-cycle/>

Règlement propre à ce programme d'études

Les études sont régies par le Règlement des études de premier cycle et par les dispositions suivantes :

Art. 6.3 Régime d'inscription

L'étudiant s'inscrit à plein temps ou à temps partiel.

- À plein temps, l'étudiant s'inscrit à un minimum de 12 crédits et à un maximum de 15 crédits par trimestre. L'étudiant n'est toutefois pas assuré de pouvoir compléter son programme en un an.
- À temps partiel (moins de 12 crédits par trimestre), l'étudiant doit s'inscrire à un minimum de neuf crédits en quatre trimestres consécutifs.

Art. 6.10 Scolarité

La scolarité minimale du programme est de 3 trimestres, la scolarité maximale, de 4 années.

Art. 11.2 Moyenne déterminant le cheminement dans le programme

La moyenne cumulative, calculée à la fin de chaque trimestre, détermine la progression dans le programme.

Art. 13.4 Modalité de reprise à la suite d'un échec à un cours ou à un stage

De façon générale, l'étudiant qui échoue à un cours doit se soumettre à un examen de reprise ou faire un travail de reprise.

Art. 14.1 Système de promotion

La promotion par cours prévaut dans le programme.

Art. 18 Octroi de grades et attestations

La réussite du programme donne droit au certificat en technologie et innocuité des aliments. Le programme est associé au secteur sciences lorsqu'il contribue à l'obtention d'un baccalauréat par association de programmes.