



# CERTIFICAT EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

APPLIQUER LES SCIENCES ET LA TECHNOLOGIE À LA TRANSFORMATION, À LA CONSERVATION  
ET À LA GESTION DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS

## Description

Le but de ce certificat est de vous donner accès à un programme court de formation complémentaire si vous possédez de l'expérience pratique dans le secteur alimentaire ou que vous souhaitez y accéder à l'aide d'une formation antérieure.

## Objectifs

Le programme vise l'atteinte des objectifs suivants :

- Consolider les acquis de base liés aux principes fondamentaux des sciences et de la technologie alimentaires;
- Acquérir des connaissances plus approfondies dans le domaine de l'alimentation;
- Devenir créatif dans la conception de nouveaux aliments;
- Accroître le sentiment de responsabilité à l'endroit de la santé publique;
- Prendre conscience de la portée des gestes professionnels accomplis lors de la manipulation et de la transformation des aliments;
- Acquérir des habiletés en communication;
- Acquérir les outils pour structurer les interventions professionnelles.

## Concentrations

- Sécurité des aliments
- Technologie alimentaire et nouveaux aliments

## Formation à distance

Ce programme est offert uniquement à distance.  
Pour connaître les cours offerts, consultez le site :  
[www.distance.ulaval.ca](http://www.distance.ulaval.ca).

## Insertion dans un autre programme

Une fois terminé, ce certificat peut entrer dans la composition d'un baccalauréat multidisciplinaire.

Note : La personne qui aura suivi avec succès ce certificat pourra obtenir jusqu'à 15 crédits d'équivalence dans le programme de baccalauréat en sciences et technologie des aliments.

## Structure du programme

Activités de formation		Crédits
Cours	Titre	
BIO-1912	Microbiologie générale	3
STA-1003	Chimie alimentaire	3
STA-1004	Aliments et micro-organismes	3
STA-2016	Hygiène et salubrité agroalimentaires	3
STA-2012	Aliments et conservation	4
<b>Autres exigences :</b> Vous devez choisir une concentration. Pour faire votre choix, vous pouvez vous adresser à la direction de programme.		
<b>14 CRÉDITS</b> - L'étudiant doit réussir les cours prévus dans sa concentration.		
<b>SÉCURITÉ DES ALIMENTS</b>		
STA-1200	Contaminants alimentaires	3
STA-2013	Qualité en industrie alimentaire	3
STA-2014	Analyses alimentaires	3
STA-2019	Progrès récents en analyse microbiologique des aliments	2
<b>3 crédits parmi :</b>		
MED-1100	Santé et sécurité au travail : notions de base	3
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
NUT-1104	Éléments de nutrition	3
<b>TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE ET NOUVEAUX ALIMENTS</b>		
NUT-1104	Éléments de nutrition	3
STA-2015	Fromage : principes et technologie	2
STA-2017	Ingrédients et additifs alimentaires	3
STA-2018	Nouveaux aliments	3
<b>3 crédits parmi :</b>		
MED-1100	Santé et sécurité au travail : notions de base	3
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
STA-1200	Contaminants alimentaires	3

## ADMISSION

### Candidat titulaire d'un DEC

DEC en sciences, lettres et arts **OU** DEC en sciences de la nature **OU** DEC en techniques de diététique **OU** DEC en techniques de laboratoire - voie de spécialisation en biotechnologies, en technologie des procédés et de la qualité des aliments ou en technologie de la transformation des aliments **OU** autre DEC et avoir réussi les cours suivants :

- Mathématiques NYA, Mathématiques 103-77 ou Mathématiques 103-RE
- Physique NYA (ou 101)
- Chimie NYA (ou 101)
- Biologie NYA (ou 301)

### Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site des DEC-BAC et des passerelles s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

[www.dectechniques.ulaval.ca](http://www.dectechniques.ulaval.ca)

### Candidat sans DEC (candidat adulte)

- Être âgé de 21 ans ou plus
- Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES)
- Avoir quitté le système scolaire depuis plus de 2 ans

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées plus haut peut être admissible.