

1<sup>er</sup> cycle

FORMATION UNIQUE  
À DISTANCE

Programmes  
courts en  
**SCIENCES ET  
TECHNOLOGIE  
DES ALIMENTS**



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

## Enrichissez vos connaissances en sciences des aliments

Les programmes courts en sciences et technologie des aliments sont destinés aux personnes qui ont une expérience dans l'industrie alimentaire ou qui désirent y accéder.

Les formations sont offertes entièrement à distance. Elles sont donc adaptées à vos besoins et à votre horaire.

### Microprogramme - Sécurité des aliments (15 crédits)

Ce programme vous permettra d'acquérir quelques principes fondamentaux en technologie alimentaire, de maîtriser les bases de l'innocuité des aliments et de connaître les gestes à accomplir lors de la manipulation des aliments.

#### Structure des trois programmes

Cours	Titre du cours	Microprogramme		Certificats	
		Sécurité des aliments	Technologie alimentaire et nouveaux aliments	Sécurité des aliments	Technologie alimentaire et nouveaux aliments
BIO-1912	Microbiologie générale	X		X	X
STA-1004	Aliments et micro-organismes	X		X	X
STA-2016	Hygiène et salubrité agroalimentaires	X		X	X
STA-2013	Qualité en industrie alimentaire	X		X	
STA-1200	Contaminants alimentaires	X		X	X
STA-1003	Chimie alimentaire		X	X	X
STA-2017	Ingrédients et additifs alimentaires		X		X
STA-2018	Nouveautés dans le domaine alimentaire		X		X
NUT-1104	Éléments de nutrition		X	X	X
STA-2014	Analyses alimentaires			X	
STA-2019	Progrès récents en analyse microbiologique des aliments			X	
STA-2012	Aliments et conservation			X	X
STA-2015	Fromage : principes et technologie				X
MED-1100	Santé et sécurité au travail : notions de base			X	X
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion			X	X
MNG-1900	Gestion des ressources humaines			X	X

### Microprogramme - Technologie alimentaire et nouveaux aliments (12 crédits)

Ce programme vous permettra d'assimiler quelques principes fondamentaux en technologie alimentaire, de maîtriser les notions de base de la fonctionnalité des constituants alimentaires et de connaître les nouvelles tendances dans le domaine de la transformation des aliments.

### Certificat (30 crédits)

Par la réalisation de ce certificat, vous acquerrez des connaissances plus approfondies en sciences et technologie des aliments et vous prendrez conscience de la portée des gestes professionnels accomplis lors de la manipulation et de la transformation des aliments. Vous augmenterez votre sentiment de responsabilité à l'endroit de la santé publique et mettrez au point des outils pour structurer vos interventions professionnelles.

#### Concentrations possibles :

- Sécurité des aliments
- Technologie alimentaire et nouveaux aliments

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.

Ce certificat peut également entrer dans la composition d'un baccalauréat multidisciplinaire.

## 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.