

DOCTORAT

SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

Ce programme forme des chercheurs autonomes appelés à contribuer au secteur des aliments et de leurs composantes, de l'innocuité et de la fonctionnalité bioalimentaires. Vous côtoierez une équipe professorale qualifiée et diversifiée et aurez accès à des équipements ultramodernes.

CE PROGRAMME EN BREF

Grâce à ce doctorat, vous contribuerez de manière originale au développement des connaissances dans votre spécialité. Vous deviendrez apte à mener des travaux de recherche, de rédaction et de vulgarisation de façon autonome. Il vous permettra de réaliser un projet de recherche intégré à un ou des programmes subventionnés d'organismes gouvernementaux canadiens et québécois, en partenariat avec des entreprises industrielles ou dans le cadre de collaborations internationales. Après votre formation, vous aurez tous les outils pour participer aux progrès en sciences et technologie des aliments.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Régime d'études : temps complet ou partiel

Directeur de recherche : à trouver avant l'admission

Crédits : 90

La Faculté est dotée d'équipements et d'infrastructures à la fine pointe de la technologie. On y trouve plusieurs laboratoires, notamment en transformation alimentaires. Durant votre formation et même après, il vous sera possible de joindre un de nos nombreux groupes ou institut de recherche tels que :

- l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
www.inaf.ulaval.ca
- le Centre de recherche en sciences et technologie du lait (STELA)
<http://stela.fsaa.ulaval.ca/>

De plus, il vous sera possible de suivre certains cours à distance.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Aliments santé
- Chimie et physicochimie des aliments
- Microbiologie et biologie moléculaire
- Procédés et transformations alimentaires
- Qualité et innocuité des aliments



Sessions d'admission : Automne/hiver/été

Conditions d'admission : La maîtrise ès sciences (sciences et technologie des aliments) ou un diplôme jugé équivalent est une exigence minimale d'admission. Le candidat doit posséder une formation de base en biochimie, en chimie des aliments, en microbiologie et en génie alimentaire. Le candidat sera évalué sur la base de son dossier scolaire (moyenne de cycle minimale équivalente à 3 sur 4,33), de ses activités de recherche et de ses rapports d'appréciation.