

Certificat en sciences et technologie des aliments | 30 crédits

Cours obligatoires | 16 crédits

BIO-1912
Microbiologie générale

H - A

3 crédits

STA-1003
Chimie alimentaire

H - A

3 crédits

STA-1004
Aliments et micro-organismes
Préalables : [BIO-1912](#) ou [MCB-1000](#)

A

3 crédits

STA-2016
Hygiène et salubrité agroalimentaires
Préalables : [BIO-1912](#) ou [MCB-1000](#)

A

3 crédits

STA-2012
Aliments et conservation
Préalables : [STA-1003](#) et [STA-1004](#)

H

3 crédits

Concentration : Sécurité des aliments

Cours obligatoires | 11 crédits

STA-1200
Contaminants alimentaires
Préalables : [BIO-1003](#) ou [BIO-1912](#) ou [MCB-1000](#)

H

3 crédits

STA-2013
Qualité en industrie alimentaire
Préalables : [STA-1004](#)

A

3 crédits

STA-2014
Analyses alimentaires
Préalables : [STA-1003](#)

H - A

3 crédits

STA-2019
Progrès récents en analyse microbiologique des aliments
Préalables : [STA-1004](#)

H

2 crédits

Règle 1 – au choix | 3 crédits

MED-1100
Santé et sécurité au travail : notions de base

H – É - A

3 crédits

MNG-1000
L'entreprise et sa gestion

H – É - A

3 crédits

MNG-1900
Gestion des ressources humaines

H – É - A

3 crédits

STA-2018
Nouveautés dans le domaine alimentaire
Préalables : [STA-2001](#) ou [STA-2017](#)

H

3 crédits

Cours à l'horaire :

H

Hiver

É

Été

A

Automne