

Cours	
Titre	Salubrité et qualité des aliments
Nombre de crédits	1
Sigle	NUT1016
Site StudiUM	En ligne, à l'onglet du cours sur Studium
Faculté / École / Département	École de santé publique de l'Université de Montréal
Trimestre	Hiver
Type de formation	En présentiel

Description du cours	
Description simple	Lois et règlements sur les aliments et l'eau quant à la qualité, la salubrité, l'étiquetage, le classement et l'inspection. Principales toxi-infections alimentaires et leur prévention par la manipulation sécuritaire des aliments.
Description détaillée	<p>Le cours se compose d'exposés théoriques sur chacun des thèmes ainsi que d'un atelier d'enseignement participatif en prévision de l'obtention de l'attestation en hygiène et salubrité du MAPAQ (facultatif).</p> <p>L'apprentissage de l'étudiant(e) se fera au moyen de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectures obligatoires sur chacun des thèmes • Exposés magistraux interactifs • Participation aux discussions de groupe pendant le cours