# 2016>2017

mestrado

# GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

regime blearning

# **APRESENTAÇÃO**

# **REGIME**

O curso de mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar em regime de Educação a Distância (EaD) adota a modalidade de bLearning, de acordo com as normas de funcionamento indicadas neste guia.

# **OBJETIVOS E COMPETÊNCIAS**

O mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar surge com o objetivo de fornecer aos futuros mestres, competências para responderem eficazmente a questões de gestão e segurança alimentar, desde o nível de processamento, ao controlo da qualidade e segurança laboratorial. A aposta na formação técnico/científica de profissionais da área do sector alimentar, com conhecimentos integrados de gestão da qualidade e segurança alimentar, constitui uma mais-valia no desenvolvimento sustentado de todos os segmentos do sector alimentar nacional. Durante a frequência do mestrado, os alunos desenvolverão investigação aplicada, vocacionada para as necessidades do tecido empresarial regional e nacional com o objetivo de avaliar e resolver problemas concretos relacionados com a atividade alimentar, nomeadamente no controlo de qualidade e segurança e na integração dos conceitos inovadores da gestão da qualidade.

# **DESTINATÁRIOS**

O curso de mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar destina-se a licenciados em Engenharia Alimentar ou áreas afins e a profissionais da área alimentar com currículo relevante.

# CONDIÇÕES DE ACESSO E INGRESSO

Podem candidatar-se ao acesso ao ciclo de estudos conducente ao grau de mestre em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar:

Titulares do grau de licenciado ou equivalente legal, na área de Engenharia Alimentar, e áreas afins

Titulares de um grau académico superior estrangeiro conferido na sequência de um 1.º ciclo de estudos organizado de acordo com os princípios do Processo de Bolonha por um Estado aderente a este Processo, na área de Engenharia Alimentar, e áreas afins

Titulares de um grau académico superior estrangeiro que seja reconhecido como satisfazendo os objetivos do grau de licenciado pelo Conselho Técnico-Científico da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar na área de Engenharia Alimentar, e áreas afins

Detentores de um currículo escolar, científico ou profissional que seja reconhecido como atestando capacidade para a realização deste ciclo de estudos pelo Conselho Técnico-Científico da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar

O reconhecimento a que se referem as alíneas b) a d) do nº 1 tem como efeito apenas o acesso ao ciclo de estudos conducente ao grau de Mestre e não confere ao seu titular a equivalência ao grau de licenciado ou o reconhecimento desse grau.

# CRITÉRIOS DE SERIAÇÃO

A seriação dos candidatos será feita de acordo com os seguintes critérios:

 $[0.3 \times Af + 0.4 \times Nt + (0.3 \times (MFC + Bónus)/200)] \times 200$ 

# Onde:

- Af é a afinidade entre o curso de 1º ciclo que possuem e o curso a que se candidatam, expressa numa escala [0,1];
- Nt é a natureza do curso e do estabelecimento de ensino em que foi obtida a aprovação no 1º ciclo, expressa numa escala [0,1];
- MFC é a media final de curso na escala [0, 200];
- Bónus é uma bonificação de até 50 pontos a atribuir caso a coordenação de curso considere que o candidato é detentor de um currículo científico ou profissional relevante.

# NORMAS DE FUNCIONAMENTO

# **MODALIDADE**

A oferta deste curso na modalidade de de bLearning significa que recorre a momentos presenciais (superior a 50% da carga horária total de contacto é presencial) e a momentos online para veicular o processo de ensino-aprendizagem. Nesta modalidade, os momentos presenciais e online são complementares.

#### **HORAS DE CONTACTO**

Considerando que no regime EaD uma partes das aulas são formalizadas através da plataforma de eLearning, o cálculo das horas de trabalho do estudante contempla:

- 1. Horas de contato tempo que o estudante dedica à realização das atividades propostas pelo professor, que podem contemplar interação com os colegas e/ou professor, ou apenas o contato com a plataforma de eLearning, com os conteúdos ou com outras ferramentas disponibilizadas pelo professor. Inclui todos os momentos presenciais e online, isto é, acessos à plataforma, interação com os conteúdos necessários para a realização das atividades e a participação nas mesmas, sessões presenciais e sessões síncronas;
- 2.Trabalho autónomo o tempo que o estudante dedica autonomamente ao estudo, geralmente offline. Inclui leituras, pesquisas e outras formas de estudo que não entram no âmbito das atividades das aulas.

# **ASSIDUIDADE**

Sendo o EaD um regime flexível, este não requer a simultaneidade espacial e temporal, exceto nas sessões síncronas e/ou presenciais definidas pelo professor como obrigatórias. Assim, considera-se que:

- 1. A assiduidade do estudante é medida em função do cumprimento das datas impostas para a realização das atividades, a sua participação regular e em tempo útil nas atividades individuais, em pequeno e/ou em grande grupo.
- 2. A assiduidade do professor é medida em função de:
- a. Disponibilização atempada dos conteúdos e atividades.
- b. Mostrar-se presente na plataforma de eLearning e esclarecer dúvidas num prazo recomendável de 24 a 48 horas (dias úteis), de acordo com a tutoria definida no Roteiro de Aprendizagem.
- c. Disponibilizar as avaliações das atividades num prazo que permita ao estudante melhorar ou alterar estratégias no seu percurso de aprendizagem.

# CALENDARIZAÇÃO DAS SESSÕES PRESENCIAIS

As sessões presenciais serão semanais e funcionarão aos Sábados.

# PARTICIPAÇÃO NAS SESSÕES PRESENCIAIS

As sessões presenciais são obrigatórias para todas as unidades curriculares.

#### **APOIO E DEVERES DO EESTUDANTE**

Para além das funções e deveres previstos nos Regulamentos Académicos do IPLeiria, o estudante do regime de EaD deve:

- a. Consultar o Guia do Curso, nomeadamente, as normas de funcionamento;
- b. Consultar o Roteiro de Aprendizagem e as indicações fornecidas para a realização das atividades de cada UC;
- c. Ser responsável pelo seu percurso de aprendizagem, estudando ao seu ritmo, respeitando e participando nos trabalhos de grupo, não comprometendo o trabalho dos colegas;
- d. Cumprir os compromissos assumidos nas datas estabelecidas;
- e. Desenvolver o sentido de entreajuda e de pertença à comunidade de aprendizagem, respeitando os código de ética da comunicação e interação online;
- f. Participar na construção coletiva do conhecimento de acordo com as atividades e indicações disponibilizadas na UC;
- g. Cumprir o código de ética relativo ao processo de avaliação e de autenticação de identidade, subscrito no ato da matrícula;
- h. Respeitar os direitos de autor e da propriedade intelectual, nas suas intervenções e nos trabalhos realizados.

Os estudantes do regime EaD são inscritos na UC "ABC do Estudante Online", com o objetivo de se familiarizarem com o ambiente online e de se integrarem na comunidade de aprendizagem. Esta UC é gerida pela Unidade de Ensino a Distância (UED), que acompanha as atividades de ambientação e esclarece dúvidas relacionadas com a metodologia de aprendizagem no regime EaD e aspetos técnicos das plataformas utilizadas.

O estudante é ainda incrito no "Espaço Académico" do curso, na plataforma de. Este é um espaço que privilegia a comunicação entre estudantes e entre estes e o Coordenador de Curso.

# **AVALIAÇÃO CONTÍNUA PRESENCIAL**

A avaliação presencial é obrigatória em todas as unidades curriculares.

# **AVALIAÇÃO POR EXAME**

Presencial.

# **INFORMAÇÕES**

# LOCAL DE FUNCIONAMENTO

Ambiente online na plataforma de eLearning: <a href="http://ead.ipleiria.pt">http://ead.ipleiria.pt</a>

Sessões presenciais na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar

# **CANDIDATURAS**

https://www.ipleiria.pt/cursos/course/mestrado-emgestao-da-qualidade-e-seguranca-alimentar/

# **NÚMERO DE VAGAS**

20

# PROCESSO DE CANDIDATURA

Informação detalhada sobre objetivos, plano de estudos, condições de acesso e ingresso, critérios de seleção e seriação e condições de funcionamento podem ser consultadas em <a href="www.ipleiria.pt">www.ipleiria.pt</a>

# **COORDENADOR DO CURSO**

# Maria Manuel Gil

maria.m.gil@ipleiria.pt