

# Licenciatura em Engenharia Alimentar em mobilidade por três Politécnicos

Politécnicos de Leiria, Bragança e Viana do Castelo lançam licenciatura em Engenharia Alimentar. A licenciatura em mobilidade leva os estudantes aos três politécnicos onde vão adquirir competências específicas.

Por

[António Manuel](#)

-

26 Junho 2017 - 12:29

[0](#)

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- 



Instituto Politécnico de Leiria. Foto: Dr

Os **politécnicos** de Leiria, Bragança e Viana do Castelo, vão ministrar uma licenciatura em mobilidade em **Engenharia Alimentar**. A licenciatura tripartida vai levar os estudantes a deslocarem-se durante um semestre para cada um dos politécnicos.

Os estudantes vão em cada um dos politécnicos, adquirir para “além da formação científica e técnica de base e da interação com o tecido empresarial e industrial de cada região”, também “competências nas áreas em que cada instituição é especialista, ou seja, lacticínios e vinhos em Viana do Castelo, recursos alimentares marinhos, hortofrutícolas e cereais em Leiria (Peniche), e carnes e azeite em Bragança.

A criação da licenciatura, com base num modelo de mobilidade, está no entendimento dos politécnicos na necessidade “de alargar e otimizar o processo de aprendizagem, beneficiando da excelência de cada instituição no que respeita às diferentes tecnologias setoriais abrangidas pela licenciatura”.

Para **Rui Ganhão**, coordenador da licenciatura em Engenharia Alimentar no politécnico de Leiria, “a licenciatura responde às necessidades do mercado, que carece de oferta de mão-de-obra especializada em Portugal”.

Nesta licenciatura, que surge como pioneira no país, os estudantes vão no terceiro semestre do curso adquirir competências em tecnologias de laticínios, dos vinhos e outras bebidas alcoólicas, na **Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Politécnico de Viana do Castelo**, no quarto semestre deslocam-se para Peniche para a **Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria** onde vão ser lecionadas tecnologias dos recursos alimentares marinhos, hortofrutícolas e cereais, e no quinto semestre vão para a **Escola Superior Agrária do Politécnico de Bragança**, onde são lecionadas as tecnologias de carnes e produtos cárneos, azeite, azeitona e óleos vegetais.

Com a duração de três anos, o curso de licenciatura envolve, no primeiro ano, no politécnico de origem do estudante, a preparação geral base, e nos três semestres seguintes os estudantes vão um semestre para cada um dos politécnicos a adquirir “competências nas áreas específicas de cada região/instituição”.

No sexto e último semestre da licenciatura os estudantes regressam à instituição de origem, e vão desenvolver estágio ou projeto interagindo com o tecido empresarial regional no desenvolvimento de produtos ou processos adequados às necessidades do mercado. Durante a mobilidade, o alojamento dos estudantes fica a cargo da instituição recetora.

Para Rui Ganhão “trata-se de uma licenciatura que tem como suporte a metodologia de *project based learning*, que pretende que haja uma participação ativa na aprendizagem, e por isso, eminentemente prática”. Uma formação “que resulta da procura e necessidade do mercado e da indústria alimentar”, quer “seja para desenvolvimento, implementação, melhoria e gestão de processos de transformação, conservação, controlo da qualidade, e distribuição de produtos alimentares, seja na implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar, ou em termos de inovação e pesquisa de formas alternativas de aproveitar os produtos alimentares”.

“Os estudantes só têm a ganhar em apostar nesta área emergente, que necessariamente crescerá nos próximos anos, além de ganharem uma formação sólida em áreas da indústria alimentar típicas do nosso país in loco”, afirmou Rui Ganhão, citado em comunicado do Politécnico de Leiria.

A licenciatura em Engenharia Alimentar foi “cuidadosamente preparada por três instituições de ensino superior, com um *know-how* agregado absolutamente diferenciador, e que conta com o apoio da Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares (FIPA) e da Associação do Cluster Agroindustrial do Centro (INOVCLUSTER)”.

Os estudantes para poderem frequentar a licenciatura em Engenharia Alimentar, que entra em funcionamento já em setembro, têm provas de acesso em Matemática / Física e Química ou em Matemática / Biologia e Geologia (em aprovação).

Os estudantes podem, após a licenciatura, prosseguir os estudos para um dos mestrados que os politécnicos de Leiria e de Viana do Castelo vão abrir no próximo ano letivo, em Engenharia Alimentar.