

MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR

enquadramento, objetivos e condições de acesso

2º Ciclo | 120 ECTS | 4 Semestres | Acreditado pela A3Es | Registo R/A-Cr 20/2017

1. Enquadramento

O Mestrado em Engenharia Alimentar resulta de uma parceria entre a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar - Peniche (ESTM) do Instituto Politécnico de Leiria (IPLeiria) e a Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTG) do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC), instituições inseridas em regiões com forte componente empresarial no setor agro-alimentar.

O ciclo de estudos está organizado em 4 semestres. No 1º e 2º semestres, cada instituição oferece um tronco comum de unidades curriculares (UCs), em áreas como a Qualidade e Segurança Alimentar, a Tecnologia Alimentar e a Dinâmica e Controlo de Processos. No 2º semestre o plano curricular contempla também UCs optativas que estão afetas a cada instituição, beneficiando o estudante das valências científico-pedagógicas de cada escola. O estudante terá a possibilidade de frequentar 3 UCs optativas, num total de 15 ECTS, que serão ministradas na ESTG-IPVC ou na ESTM-IPLeiria, de acordo com o plano curricular em vigor.

No 3º e 4º semestres o estudante poderá optar pelo desenvolvimento de um trabalho de investigação, conducente à preparação de uma dissertação de natureza científica, de um trabalho de projeto ou de um estágio em ambiente empresarial. As orientações destes trabalhos serão partilhadas por docentes da ESTG-IPVC e da ESTM-IPLeiria, o que possibilitará a obtenção de um diploma assinado e reconhecido por ambas as instituições.

2. Objetivos

O Mestrado em Engenharia Alimentar visa formar profissionais com capacidades científicas e técnicas que respondam às exigências da indústria alimentar, um setor de grande relevância para a economia nacional. Este ciclo de estudos pretende conferir competências avançadas a nível de controlo de processos, tornando-os mais sustentáveis e competitivos em unidades industriais, do processamento de alimentos, com integração de tecnologias inovadoras, e da conceção e implementação de sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar. O desenvolvimento da capacidade de inovação, do espírito crítico e do trabalho laboratorial individual e em equipa, constituem importantes valências do mestrado para a formação de profissionais altamente qualificados para o exercício de funções no setor agro-alimentar.

3. Condições de Acesso

1. Titulares de um grau de licenciatura organizado em 180 ECTS, de acordo com os princípios do processo de Bolonha, nas áreas de ciência, tecnologia e/ou engenharia alimentares, ou em áreas afins.
2. Titulares de uma licenciatura organizada em 5 anos letivos, anterior ao processo de Bolonha, nas áreas de ciência, tecnologia e/ou engenharia alimentares, ou em áreas afins.
3. Titulares de um bacharelato ou 1º ciclo de uma licenciatura bietápica, anteriores ao processo de Bolonha, nas áreas de ciência, tecnologia e/ou engenharia alimentares, ou em áreas afins.
4. Titulares de um grau académico estrangeiro que possa ser reconhecido pelo Conselho Técnico-Científico, como equivalente a qualquer dos graus referidos nos pontos anteriores.
5. Detentores de um currículo profissional, académico e científico reconhecido pelo Conselho Técnico-Científico como atestando capacidade para a realização deste ciclo de estudos.

4. Contactos

Coordenador de Curso: Carla Sofia Ramos Tecelão carlatecelao@ipleiria.pt