**Formação em três pontos do País nas áreas de excelência de cada região**

**Politécnicos de Leiria, Bragança e Viana do Castelo**

**lançam licenciatura pioneira com mobilidade em Engenharia Alimentar**

Uma licenciatura em Engenharia Alimentar que inclui mobilidade é a nova aposta dos Politécnicos de Leiria, Bragança e Viana do Castelo. Trata-se de uma licenciatura pioneira no País, que decorre em simultâneo nos três Politécnicos, e que, além da formação científica e técnica de base e da interação com o tecido empresarial e industrial de cada região, leva os estudantes em mobilidade para aquisição de competências nas áreas em que cada instituição é especialista – lacticínios e vinhos em Viana do Castelo, recursos alimentares marinhos, hortofrutícolas e cereais em Leiria (Peniche), e carnes e azeite em Bragança.

Rui Ganhão, coordenador da licenciatura em Engenharia Alimentar no Politécnico de Leiria, salienta que «a licenciatura responde às necessidades do mercado, que carece de oferta de mão-de-obra especializada em Portugal». Terá uma duração de três anos, e envolve, no primeiro ano, preparação geral base na instituição de origem, e nos três semestres seguintes, mobilidade dos estudantes, para aquisição de competências nas áreas específicas de cada região/instituição. «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», explica o docente.

Com o modelo de mobilidade criado, pretende-se alargar e otimizar o processo de aprendizagem, beneficiando da excelência de cada instituição no que respeita às diferentes tecnologias setoriais que a licenciatura abrange: tecnologias de lacticínios, dos vinhos e outras bebidas alcoólicas, lecionadas no terceiro semestre na Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Politécnico de Viana do Castelo; tecnologias dos recursos alimentares marinhos, hortofrutícolas e cereais, lecionados no quarto semestre na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (em Peniche); e tecnologias de carnes e produtos cárneos, azeite, azeitona e óleos vegetais, lecionados no quinto semestre na Escola Superior Agrária do Politécnico de Bragança.

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

Rui Ganhão, refere que a formação resulta da procura e necessidade do mercado e da indústria alimentar, «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, materializada na já longa e profícua relação das Escolas com a indústria, e no seu contributo para a invenção de novos produtos alimentares.

«Os estudantes só têm a ganhar em apostar nesta área emergente, que necessariamente crescerá nos próximos anos, além de ganharem uma formação solida em áreas da indústria alimentar típicas do nosso país *in loco*», acrescenta o responsável. «Trata-se de uma formação 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)».

A licenciatura tripartida em Engenharia Alimentar entra em funcionamento já em setembro, sendo as provas de acesso um dos seguintes pares: Matemática / Física e Química ou Matemática / Biologia e Geologia (em aprovação).

O Politécnico de Leiria e o Politécnico de Viana do Castelo abrem também no próximo ano letivo o mestrado em Engenharia Alimentar, que permitirá o prosseguimento de estudos na área.

**Leiria, 19 de junho de 2017**

**Para mais informações contactar:**

Midlandcom – Consultores em Comunicação

Maria Joana Reis \* 939 234 512 \* 244 859 130 \* [mjr@midlandcom.pt](mailto:mjr@midlandcom.pt)

Ana Frazão Rodrigues \* 939 234 508 \* 244 859 130 \* [afr@midlandcom.pt](mailto:afr@midlandcom.pt)

Ana Marta Carvalho \* 939 234 518 \* 244 859 130 \* [amc@midlandcom.pt](mailto:amc@midlandcom.pt)