

ENSINO SUPERIOR PÚBLICO



**Escola Superior
de Tecnologia e Gestão**

Instituto Politécnico
de Viana do Castelo

o teu • de partida

MESTRADO Engenharia Alimentar



www.estg.ipvc.pt



MESTRADO

Engenharia Alimentar

Escola

ESTG - Escola Superior de Tecnologia e Gestão

Regime:

Normal | Diurno

Duração

4 Semestres

Apresentação

O Mestrado em Engenharia Alimentar surge numa época de necessidade de consolidar os conhecimentos dos técnicos de alimentos conferindo-lhes uma sólida formação em tópicos essenciais da indústria alimentar que lhe permitam projetar um produto, uma linha de processamento ou uma fabrica/empresa alimentares de forma integrada. Pretende conferir conhecimentos ao nível do controlo dos processos, solução de problemas ligados às indústrias alimentares e ao setor dos serviços alimentares. E ainda, formar os alunos nos aspetos relacionados com a saúde e a segurança alimentares, focando a regulamentação específica (aspetos químicos e microbiológicos), desenvolvimento de produtos que, para além de seguros, sejam apelativos para os consumidores em geral ou segmentos bem definidos.

O ciclo de estudos será ministrado em parceria com a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria (ESTM do IPL). Cada uma das instituições, para além de um tronco comum de unidades curriculares (UCs), oferece ainda 3 UCs optativas, sendo estas Projeto Avançado em Engenharia Alimentar, Auditorias da Qualidade e Segurança Alimentar e Ferramentas e Modelos da Qualidade lecionadas na ESTG-IPVC e Projeto Avançado em Valorização de Produtos do mar, Tecnologia Alimentar e Empreendedorismo lecionadas na EST-MIPL. O 2º ano do ciclo de estudos (Tese) pode decorrer nos laboratórios das duas instituições (projeto/dissertação), ou em indústrias alimentares (projeto/estágio), sendo sempre as orientações destes trabalhos partilhadas por docentes das duas UOs. O que possibilitará a obtenção de um diploma assinado e reconhecido pelas duas instituições.

Esta parceria possibilitará, se pertinente, um intercâmbio de alunos e docentes para realização de trabalhos de estágio/projeto/dissertação e lecionação de temas específicos, entre as duas UO.

Plano de Estudos

1º Ano

Unidade Curricular	Área	Tipo	Horário de contato	ECTS
Segurança Alimentar e Certificação	EA	S1	TP:38.00	6.00
Qualidade Alimentar e Consumidores	EA	S1	TP:38.00	6.00
Qualidade Alimentar e Saúde Pública	CB	S1	TP:38.00	6.00
Dinâmica e Controlo de Processos	EA	S1	TP:38.00	6.00
Metodologias de Investigação Alimentar	EA	S1	TP:20.00	3.00
Gestão e Marketing Alimentar	OLM	S1	TP:20.00	3.00
Tecnologia de Embalagens Alimentares Avançada	EA	S2	TP:38.00	6.00
Controlo Microbiológico e Bioquímico	CB	S2	TP:20.00	3.00
Seminário	EA	S2	TP:38.00	6.00
Ferramentas e Modelos da Qualidade (opcional)	OLM	S2	TP:20.00	3.00
Auditorias da Qualidade e Segurança Alimentar (opcional)	EA	S2	TP:20.00	3.00
Projeto Avançado em Engenharia Alimentar (opcional)	EA	S2	TP:56.00	9.00

2º Ano

Unidade Curricular	Área	Tipo	Horário de contato	ECTS
Dissertação/Estágio/Projeto	EA	A	OT:192.00	60.00

Saídas Profissionais

Técnicos superiores de empresas alimentares, consultores e investigadores na área alimentar, atuando ao nível do projeto, controlo dos processos e gestão e controlo da qualidade.

Empreendedores para a área alimentar.



Condições de acesso

- 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.
- Titulares de uma licenciatura organizada em 5 anos letivos, anterior ao processo de Bolonha, nas áreas de ciência, tecnologia e/ou engenharia alimentares, ou afins.
- 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 afins.
- Titulares de um grau académico estrangeiro que possa ser reconhecido pelo Conselho Técnico Científico, como equivalente a qualquer dos graus referidos nos pontos anteriores.
- Detentores de um currículo profissional, académico e científico reconhecido pelo Conselho Técnico Científico como atestando capacidade para a realização deste ciclo de estudos.

Objetivos

O ciclo de estudos conducente ao grau de mestre em Engenharia Alimentar, tem por objetivos específicos:

- Conferir conhecimentos de conceitos e metodologias de processamento, controlo da qualidade, armazenamento e distribuição alimentar avançadas
- Desenvolver capacidades para a realização de trabalho crítico e independente nos contextos industrial, comercial e de serviços alimentares;
- Dar uma ênfase especial à conceção e implementação de sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar bem como da sua aplicação e utilização;
- Formar técnicos através do desenvolvimento de projetos quer de empresas e de indústrias, quer de novos produtos alimentares.
- Desenvolver tecnologias inovadoras para a produção de um produto alimentar com elevado valor nutricional, sensorial e saudável o qual irá ao encontro das necessidades do consumidor e que garanta a sua segurança.
- Possibilitar a interação entre pessoas com perfil de gestão da qualidade alimentar e de tecnologias/engenharia em projetos reais, multidisciplinares de uma indústria;
- Realizar projetos de investigação aplicada e tecnológica, contribuindo para a adoção de políticas de desenvolvimento por parte das indústrias.

- Formação de técnicos com capacidade e conhecimentos técnicos para o desenvolvimento de atividades de consultoria e apoio organizacional ao nível da implementação de sistemas de qualidade e de segurança alimentar, em empresas do sector alimentar, e com qualificações para proceder a auditorias dos sistemas de gestão que as empresas do sector alimentar implementam.

Desenvolver, ainda, a capacidade para a inovação incorporando novos conceitos no projeto de novos sistemas ou processos. Conferir experiência prática, através de trabalho, individual ou em equipa, no laboratório e no projeto/estágio a desenvolver. Desenvolver competências gerais: de trabalho técnico e científico crítico e independente.

Perfil do diplomado

O MEA pretende conferir conhecimentos de conceitos e metodologias de processamento, controlo da qualidade, armazenamento e distribuição alimentar avançadas. Assim o mestre terá aptidão para integrar equipas nas vertentes de gestão da qualidade alimentar e tecnologias/engenharia em projetos reais, multidisciplinares, com visão crítica e independente.

Terá ainda competência para:

- Desenvolver tecnologias inovadoras para a produção de alimentos com elevado valor nutricional, funcional e sensorial;
- Realizar projetos de investigação aplicada e tecnológica contribuindo para o desenvolvimento das indústrias;
- Conceber e organizar informação e processos ao nível da implementação de sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar;
- Exercer consultoria e proceder a auditorias desses sistemas;

Conduzir um processo criativo de inovação gerando oportunidades de negócio com potencial de mercado e de valorização económica.

Coordenadora



Maria Manuela de Lemos Vaz Velho
Professora Coordenadora

mvazvelho@estg.ipv.pt



ipvc Instituto Politécnico
de Viana do Castelo

Rua Escola Industrial e Comercial
de Nun'Álvares, 34
4900-347 Viana do Castelo
t. 258 809 610
e. geral@ipvc.pt • s. www.ipvc.pt

