

# MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR

## APRESENTAÇÃO

O curso de Mestrado em Engenharia Alimentar é um curso de 120 ECTS, que decorre em 4 semestres letivos, e visa a formação de técnicos nas áreas da ciência e da engenharia com competências para avaliar as matérias-primas e interpretar os fenómenos bioquímicos, físico-químicos e microbiológicos que ocorrem nos alimentos, inovar e melhorar processos e tecnologias de produção dos alimentos. A preparação de técnicos adequados pode permitir progressos importantes na gestão de recursos naturais, na avaliação e garantia da qualidade dos produtos; no controlo de fatores contaminantes, na valorização e defesa dos produtos biológicos ou com denominação de origem e no desenvolvimento de novos produtos. Estes profissionais podem prestar contribuições importantes no campo da consultadoria e projetos, contribuindo para uma melhor racionalização dos recursos existentes. A elevada competitividade do mercado implica uma exigência em todos os aspetos que dizem respeito à produção, comercialização e preparação de alimentos com especial destaque nos aspetos ligados ao controlo dos alimentos, de forma a garantir a segurança para o consumidor. O curso encontra-se acreditado pela A3ES (Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior) pelo período de 6 anos.

## OBJETIVOS

O Mestrado em Engenharia Alimentar tem como objetivo:

- Proporcionar formação avançada de índole profissionalizante na Área CNAEF 541.
- Formar técnicos superiores especializados em tecnologias aplicadas na primeira e segunda transformação. Conferir preparação a nível superior a técnicos para laboratórios da indústria. Conferir preparação a nível superior a técnicos para centros de investigação.
- Formar técnicos superiores especializados no âmbito da distribuição controlo.
- Proporcionar formação avançada em segurança e rastreabilidade dos alimentos.
- Formar técnicos superiores com capacidade de coordenação e execução de projetos.

### Coordenador de Curso

Carlos Ribeiro | [mestrado\\_engalimentar@ipbeja.pt](mailto:mestrado_engalimentar@ipbeja.pt)

### CRITÉRIOS DE SERIAÇÃO

Constantes do edital anual, disponível no site do IPBeja em [www.ipbeja.pt](http://www.ipbeja.pt)

QR Code acesso ao site do Curso





## PLANO DE ESTUDOS

Mestrado em Engenharia Alimentar

1º Ano   1º Semestre	ECTS
Bromatologia e Toxicologia	5,5
Energia e Ambiente	4,5
Enologia	5,5
Produção de Matérias Primas Alimentares	4,0
Refrigeração e Automação Industrial	5,0
Segurança Alimentar	5,5

  

1º Ano   2º Semestre	ECTS
Ciência e Tecnologia da Carne	5,0
Desenvolvimento de Produto	6,0
Lactícínios	5,0
Opção: Segurança e Higiene no Trabalho; Inovação e Empreendedorismo	4,0
Sistemas da Qualidade Alimentar	4,5
Tecnologia de Produtos Vegetais	5,5

  

2º Ano   1º Semestre	ECTS
Seminário	2,0

  

2º Ano   Anual	ECTS
Estágio / Trabalho de Projeto / Dissertação	58,0