



INSTITUTO
SUPERIOR D
AGRONOMIA
Universidade de Lisboa

CURSOS EM ENGENHARIA ALIMENTAR

CONHECIMENTO E INOVAÇÃO

www.isa.ulisboa.pt



ULISBOA | UNIVERSIDADE
DE LISBOA

Condições de acesso:
Para mais informações sobre Cursos,
Condições de Acesso, Saídas Profissionais
e o ISA, em www.isa.ulisboa.pt/candidatos

os nossos contactos:

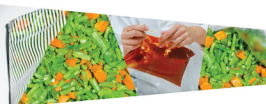
Tel. + 351 21 365 3100
dacademica@isa.ulisboa.pt

facebook.com/isagronomia

Licenciatura 1º Ciclo (3 anos - 180 ECTS)
Mestrado 2º Ciclo (2 anos - 120 ECTS)
Doutoramento 3º Ciclo (3 anos - 180 ECTS)

Engenharia Alimentar

A formação em Engenharia Alimentar no ISA com cursos de Licenciatura (1º Ciclo), Mestrado (2º Ciclo) e Doutoramento (3º Ciclo), visa a formação universitária de profissionais para ocupar posições de liderança na indústria, na distribuição e na investigação na área alimentar e áreas relacionadas. A qualidade e a atualidade do ensino ministrado permitem o intercâmbio de alunos com as melhores Universidades estrangeiras durante o período de formação e a inserção no mercado global de trabalho dos profissionais formados. A integração de conceitos das áreas da engenharia e da ciência permite compreender os fenómenos físico-químicos, bioquímicos, microbiológicos, sensoriais e funcionais associados à produção sustentável, armazenamento e transporte de alimentos e bebidas. Adicionalmente, a sólida formação nas áreas da qualidade e segurança alimentar, e da gestão e comercialização (marketing) de produtos, possibilita uma maior diversificação das opções profissionais. Os três graus académicos são acreditados pela A3ES (Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior).



Licenciatura

A Licenciatura em Engenharia Alimentar do ISA tem 180 ECTS e decorre em 6 semestres letivos, no último dos quais está incluído um estágio curricular em ambiente de indústria/empresa da área alimentar. Durante o curso são ministrados conhecimentos científicos de base nas áreas de química, física, matemática, engenharia, bioquímica, biologia e microbiologia, complementados com conhecimentos específicos de análise laboratorial de alimentos, processamento e conservação, embalagem, nutrição, economia, qualidade e segurança alimentar. Esta formação multidisciplinar permite ao licenciado adquirir competências para interpretar e controlar aspetos científicos e tecnológicos relacionados com a produção, qualidade e segurança dos alimentos ao longo de toda a cadeia, desde as matérias-primas ao produto final e ao consumidor, passando pela distribuição, transporte e armazenamento.

Mestrado

O Mestrado em Engenharia Alimentar é um curso de 120 ECTS reconhecido pela Ordem dos Engenheiros, que visa formar profissionais multidisciplinares aptos a exercer funções desde a conservação/transformação de matérias-primas até à distribuição. As competências adquiridas no curso permitem intervir a diferentes níveis: planeamento e implementação de projetos de instalações industriais; desenvolvimento e otimização de produtos e processos; valorização, pela inovação, de produtos e processos; desenvolvimento e implementação de metodologias de análise química, bioquímica, microbiológica, molecular e sensorial; gestão de qualidade e segurança alimentar; investigação científica e desenvolvimento; consultoria; gestão industrial; ensino e formação profissional; comercialização e marketing de produtos.



Doutoramento

O Doutoramento em Engenharia Alimentar tem como objetivo principal o desenvolvimento de conhecimento através da realização de investigação original nesta área, numa perspectiva fundamental ou aplicada. A carga de trabalho total do ciclo de estudos deverá corresponder a cerca de 3 a 4 anos a tempo integral. Com a atribuição do grau de Doutor em Engenharia Alimentar os estudantes devem: demonstrar um conhecimento sistemático de uma dada área da Engenharia Alimentar e dominar as técnicas e métodos de investigação associados; demonstrar capacidade para conceber, projetar e implementar uma linha de investigação significativa no domínio de especialização; expandir a fronteira do conhecimento em Engenharia dos Alimentos pela publicação dos resultados da investigação em revistas internacionais com arbitragem científica; apresentar competências que permitam a sua integração em meios empresariais ou académicos.



Saídas Profissionais Principais áreas

Indústrias Alimentares; Biotecnologia Industrial; Consultoria Tecnológica e de Gestão; Auditoria; Investigação Científica e Desenvolvimento Tecnológico; Ensino; Propriedade Intelectual e Regamentação; Administração Pública, Central e Local.