



CATÓLICA  
PORTO

BIOTECNOLOGIA



# Mestrado Engenharia Alimentar

> Uma formação alicerçada na investigação, desenvolvimento e inovação  
no setor alimentar | 120 ECTS | Duração: 4 semestres

[www.esb.ucp.pt](http://www.esb.ucp.pt)

# Mestrado Engenharia Alimentar

Através do Mestrado em Engenharia Alimentar, a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica, no Porto, oferece uma formação sólida, moderna e em estreita colaboração com o mundo empresarial, desenvolvendo competências para um desempenho profissional qualificado.

## > Áreas de Estudo

O mestrado inclui unidades curriculares de Química e Microbiologia Alimentar, Embalagem e Engenharia, um Estágio/Tese em Engenharia Alimentar e o desenvolvimento de um Projeto de Engenharia e Inovação Alimentar, que permitem a aplicação e integração dos conhecimentos e experiência adquiridos neste mestrado.

## > Funcionamento

O curso decorre ao longo de quatro semestres letivos.

Componente curricular (semestres I, II e IV): de 2<sup>a</sup> a 6<sup>a</sup>, das 17h às 21h (ocasionalmente, ao sábado de manhã). Disciplinas opcionais poderão funcionar noutro horário. Algumas unidades curriculares poderão ser lecionadas em inglês.

Componente de Tese (semestre III): Realizada em empresas ou organizações de I&D nacionais ou, alternativamente, no estrangeiro em programas de mobilidade.





## > Destinatários & Seleção

Podem candidatar-se licenciados em áreas da Engenharia Alimentar ou afins, podendo ser admitidos outros perfis, com base na análise do currículo académico, científico ou profissional.

## > Bolsas de Estudo

Para o acesso e frequência deste mestrado existem apoios sociais (Bolsas da DGES e da Católica Porto) e bolsas de mérito que atingem 50% ou 100% de redução de propinas mediante regulamento próprio.

Informações disponíveis online. Possibilidade de marcação de entrevista para estudo de caso ([ee.bolsas@porto.ucp.pt](mailto:ee.bolsas@porto.ucp.pt)).

## > Condições Especiais

Os candidatos que tenham concluído licenciatura pré-Bolonha ou sejam possuidores de pós-graduação na área podem solicitar avaliação curricular que permita atribuir equivalência ou creditação de unidades curriculares, reduzindo assim os custos associados.



UNIDADES CURRICULARES	Créditos
<b>SEMESTRE I</b>	
Análise Instrumental e Automatização Laboratorial	5
Análise Sensorial	5
Fenómenos de Transferência Avançados	5
Microrganismos e Segurança Alimentar	5
Química e Estrutura dos Alimentos	5
Opção I / Disciplina de homogeneização (*)	5
<b>SEMESTRE II</b>	
Dinâmica e Controlo de Processos	5
Desenvolvimento de Novos Produtos e Processos	5
Segurança na Cadeia Alimentar	5
Embalagem	5
Opção II (*)	5
Opção III (*)	5
<b>SEMESTRE III</b>	
Estágio / Tese em Engenharia Alimentar	30
<b>SEMESTRE IV</b>	
Projeto de Engenharia e Inovação Alimentar	15
Estratégia da Inovação	3
Tópico Especial	2
Investigação Operacional e Inovação	5
Opção IV (*)	5

(\*) Disciplina de opção a escolher em qualquer área científica oferecida pela ESB

**> Contactos:**

**Universidade Católica Portuguesa**

Gestão dos Serviços Académicos

Rua Arquiteto Lobão Vital - Apartado 2511

4202-401 Porto

Telefone: 225 580 098

[www.candidaturas.porto.ucp.pt/Mest-Engenharia-Alimentar](http://www.candidaturas.porto.ucp.pt/Mest-Engenharia-Alimentar)

[www.esb.ucp.pt](http://www.esb.ucp.pt)

