CATÓLICA · **ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA** · PORTO

PÓS-GRADUAÇÃO

Inovação Alimentar

Formar especialistas capazes de lidar com os desafios constantes do setor agroalimentar

Formação sólida e integrada para profissionais da indústria, consultoria e investigação

Candidate-se

BlueDesign Alliance

CATÓLICA
ESCOLA SUPERIOR
DE BIOTECNOLOGIA
PORTO

Projeto Training for Resilience - A Value for the Future, com o apoio:

PRR Plano de Recuperação e Resiliência

REPÚBLICA PORTUGUESA

Financiado pela União Europeia NextGenerationEU

A Escola Superior de Biotecnologia, reconhecida nacional e internacionalmente como referência do ensino e investigação na área alimentar, responde aos desafios atuais do setor com um curso diversificado e dinâmico assente em duas dezenas de docentes especialistas. Esta formação oferece uma oportunidade diferenciadora na construção da estratégia de sucesso e competitividade empresariais.

Porquê esta pós-graduação?

O programa abrange todas as áreas da inovação alimentar: *design thinking*, *marketing*, estudos do consumidor, desenvolvimento de novos produtos, análise sensorial, gestão da inovação, gestão de projetos, nutrição, saúde, novas tecnologias, recursos emergentes (incluindo os marinhos e fluviais), logística da cadeia alimentar, sustentabilidade ambiental e segurança alimentar. As unidades curriculares incluem sessões teóricas, orientação tutorial, trabalhos práticos, master classes, visitas de estudo, seminários avançados por especialistas e a elaboração de um trabalho final. O plano de estudos possibilita a frequência de unidades curriculares independentes a todos os que procurem personalizar o seu percurso académico. Os formandos que pretendam desenvolver as suas competências de investigação podem prosseguir para mestrado visto que esta pós-graduação equivale à componente letiva no Mestrado de Biotecnologia & Inovação da faculdade.

As instalações da ESB, inauguradas em 2019, albergam o seu centro de investigação (CBQF) que tem o estatuto de Laboratório Associado desde 2004 e está avaliado como "Excelente" por um painel internacional.

Excelente é a classificação máxima atribuída pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia

Quais os destinatários?

Os destinatários incluem quadros com formação superior nas áreas de ciências ou engenharia interessados na inovação alimentar e que pretendam desenvolver ou atualizar as suas competências profissionais. As candidaturas são apreciadas com base no currículo académico e profissional dos candidatos. Poderão ser admitidos profissionais não titulares de curso superior desde que com experiência na área (e neste caso o diploma final é de especialização e não de pós-graduação).

Qual a estrutura?

- 12 meses
- 45 créditos ECTS
- Presencial, em português, com algumas aulas online (até 20%)
- Ano letivo arranca em outubro de cada ano
- Aulas às sextas das 14h30 às 18h30 e aos sábados das 9h00 às 13h00

Serão atribuídas até 10 Bolsas de Estudo e de Mérito no valor de 2966€ aos candidatos selecionados de acordo com as regras constantes em regulamento específico. A presente Pós-Graduação em Inovação Alimentar – DCSA/BDA (Design Circular e Sustentável da Água / Blue Design Alliance) é financiada pelos fundos do Plano de Recuperação e Resiliência (PRR) para 2021-2026 (investimento RE-C06-i03).

Quem coordena?

Ana Gomes

Doutorada em Biotecnologia pela Universidade Católica Portuguesa e licenciada em Ciências Farmacêuticas pela Universidade de Coimbra, é professora associada e investigadora da Escola Superior de Biotecnologia. É docente nas áreas da Nutrição, da Bioquímica e da Farmacodinamia, que coincidem com os seus interesses de investigação no estudo da relação entre a alimentação e a saúde, com especial enfoque no desenvolvimento e caracterização de alimentos multifuncionais (valorização de recursos marinhos, cereais e leguminosas), em probióticos e no impacto da dieta na modulação do microbioma humano. Tem participado em diversos projetos de investigação financiados a nível português e europeu, muitos dos quais em parceria com a indústria agroalimentar e é autora de mais de 100 artigos e capítulos nestes domínios.

Todos os interessados podem solicitar uma visita às instalações, incluindo laboratórios de investigação e estruturas tecnológicas – use os contactos para agendar.

Como saber mais?

Escola Superior de Biotecnologia
Universidade Católica Portuguesa

Rua Diogo Botelho 1327
4169-005 Porto

932 011 541 (chamada para rede móvel nacional)
também via ou

biotecnologia@ucp.pt

youtube.com/biotecnacatolica

linkedin.com/school/esb-ucp/

www.esb.ucp.pt/inov