

Mestrado Engenharia Alimentar

Engenharia
para alimentar
o futuro
com inovação



CATÓLICA
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA

PORTO

ENGENHARIA ALIMENTAR

O Mestrado em Engenharia Alimentar prepara profissionais para responder aos desafios atuais da indústria alimentar combinando engenharia, segurança alimentar, sustentabilidade, modelação preditiva e ferramentas digitais cada vez mais essenciais nos sistemas de produção modernos, como a inteligência artificial e a gestão inteligente de processos.

Competências para um setor estratégico

Com uma abordagem integrada às dimensões tecnológica, ambiental, social e digital do setor, o curso desenvolve competências essenciais para uma indústria alimentar estratégica em Portugal, na Europa e no mundo.

O que dizem os nossos alumni?

“ Este Mestrado em Engenharia Alimentar permitiu-me desenvolver capacidades empreendedoras através da participação em projetos e atividades como a Ecotrophelia, onde desenvolvi o meu primeiro produto e contactei com áreas como marketing e segurança alimentar, sempre com o apoio incondicional dos professores. É um mestrado de prestígio reconhecido, que aproxima os estudantes da realidade profissional.

Sofia Magot Roby

Coordenadora de Sistemas e Auditorias Vieira de Castro



“ Candidatar-me a Engenharia Alimentar foi uma decisão óbvia devido a todas as oportunidades que este curso oferece, especialmente abrindo as portas a organizações internacionais e grandes empresas do setor alimentar. Eu estava interessado em construir uma carreira internacional e acredito que a ESB tornou isso possível. Tenho orgulho de ser alumnus da Católica e não teria mudado nenhuma das minhas escolhas ao longo do meu percurso académico e profissional.

Miguel Freitas

Vice-President for Scientific Affairs, Danone North America



BOLSAS DE ESTUDO

Os estudantes podem beneficiar de diversos apoios: prémios de mérito da ESB e distinções atribuídas por empresas parceiras, bem como bolsas sociais da Católica e da DGES.

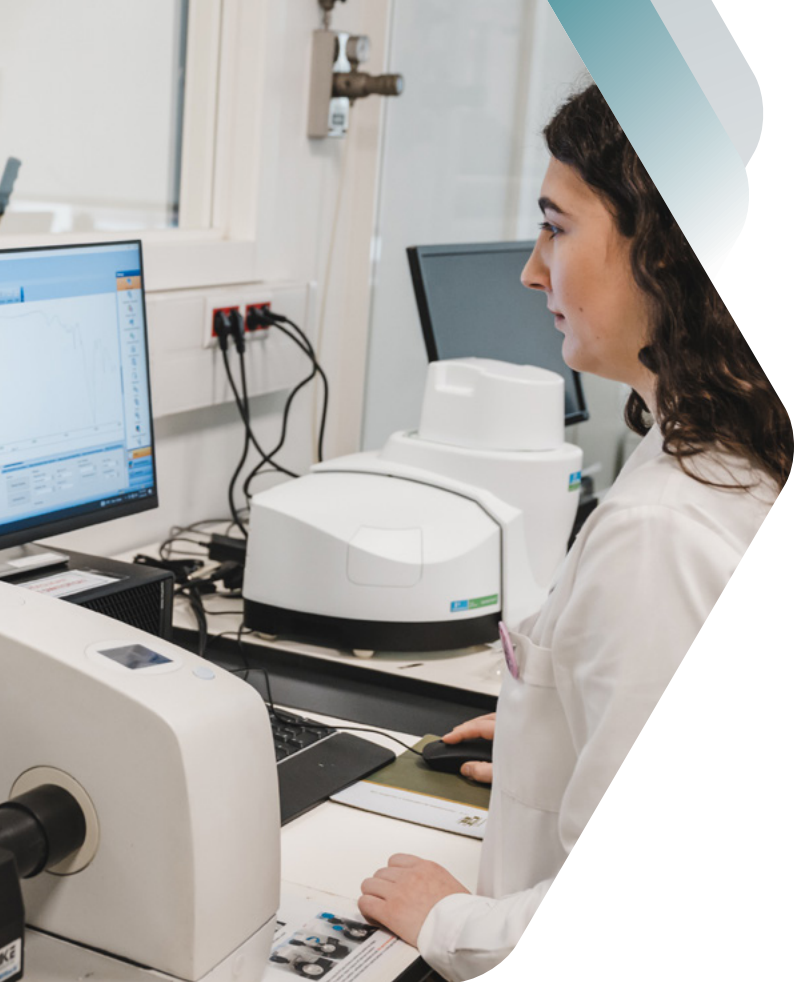
Disponibilizamos informação e acompanhamento no processo de candidatura através do contacto ee.bolsas@ucp.pt.



Escola Superior de Biotecnologia

Do *campus* para a comunidade, da Católica para o mundo

Com uma orientação centrada na resolução de problemas reais, o Mestrado em Engenharia Alimentar integra estágios e projetos de investigação em articulação com parceiros nacionais e internacionais, quer da indústria quer da investigação científica. Esta proximidade reforça a experiência prática, a capacidade de inovação e a preparação para uma área estratégica, dinâmica e fortemente internacionalizada.



Engenharia e inovação para alimentar o futuro

O setor alimentar é estratégico à escala mundial, num contexto de crescente exigência em sustentabilidade, segurança, qualidade, inovação e gestão eficiente de recursos. A engenharia alimentar integra ciência, tecnologia, modelação e ferramentas digitais para otimizar processos de produção, transformação e distribuição. Este mestrado prepara profissionais para responder com responsabilidade e visão global a um setor em profunda transformação.

Investigação de referência

O Centro de Biotecnologia e Química Fina – centro de investigação da faculdade – colabora com dezenas de países e proporciona aos estudantes um estreito contacto com a investigação científica. Reconhecido como «Excelente» pela Fundação para a Ciência e Tecnologia, o CBQF oferece um ambiente de investigação exigente e internacional.

PLANO DE ESTUDOS

O plano de estudos combina fundamentos avançados de ciência e engenharia alimentar com formação tecnológica, analítica e de gestão, assegurando uma preparação integrada ao longo de toda a cadeia de valor.

O programa culmina com um semestre de estágio ou tese (30 ECTS), a desenvolver em contexto industrial e/ou de investigação, em Portugal ou no estrangeiro.

1.^o
ANO

1.º Semestre

- Design e Inovação em Processos Alimentares
- Microrganismos e Segurança Alimentar
- Análise Sensorial e Ciências do Consumidor
- Políticas da Qualidade Alimentar
- Estatística Aplicada
- Opção I (*) / Introdução à Engenharia Alimentar

2.º Semestre

- Desenvolvimento de Novos Produtos e Processos
- Materiais e Sistemas de Embalagem
- Aprendizagem Computacional e Inteligência Artificial
- Práticas Ambientais Sustentáveis
- Detecção Molecular e Monitorização de Processos
- Opção II (*)

2.^o
ANO

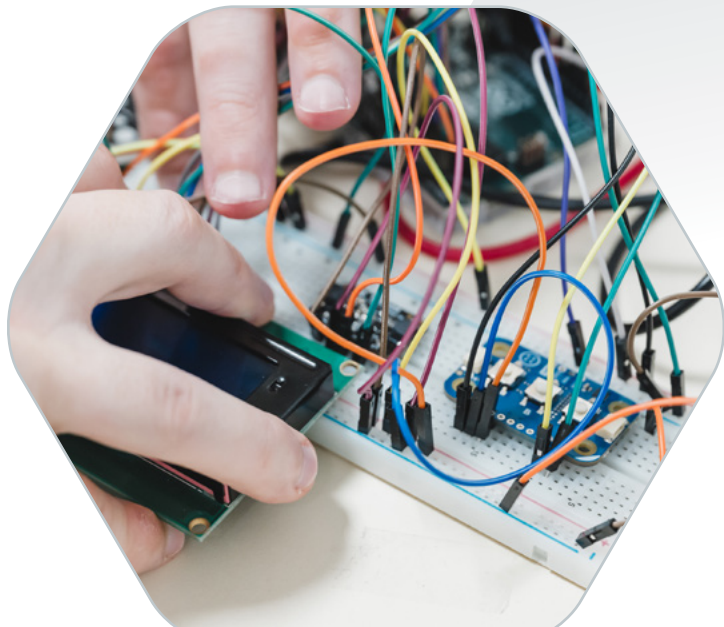
3.º Semestre

- Gestão da Cadeia de Abastecimento
- Inovação e Empreendedorismo
- Previsão Dinâmica de Processos de Transferência
- Projeto em Engenharia Alimentar
- Opção III (*)

4.º Semestre

Estágio / Tese em Engenharia Alimentar

(*) Disciplina de opção a escolher em qualquer faculdade da Católica no Porto



FUNCIONAMENTO DO MESTRADO

Grau de ensino:

2.º Ciclo

Duração:

2 anos | 120 ECTS

Horário:

2.ª a 6.ª feira, habitualmente das 14h30 às 19h.

Este mestrado é lecionado em inglês.

Destinatários:

Podem candidatar-se titulares de licenciatura em Bioengenharia, Ciência ou Engenharia Alimentar, bem como candidatos de outras áreas científicas com percurso académico ou experiência relevante compatível com os objetivos do curso.

O QUE PODE FAZER UM MESTRE EM ENGENHARIA ALIMENTAR?

- Controlo de qualidade e segurança alimentar
- Design de produtos, inovação e iniciativa empreendedora
- Projeto e otimização de processos alimentares
- Modelação e simulação com ferramentas digitais
- Gestão da distribuição e cadeia alimentar
- Monitorização avançada com inteligência artificial

A ESB EM NÚMEROS

+ 40

anos a
contribuir para a
sociedade e
para o mundo

+ 900

parcerias
com instituições
de +100 países

+ 170

parcerias
ativas com a
indústria

+ 70

laboratórios
num só edifício

POTENCIAMOS O FUTURO



Extensa rede
de *alumni*



Inovação
académica



Elevadas taxas de
empregabilidade



Ensino baseado
em problemas
reais



Ponto de
partida para o
empreendedorismo



Integração
num *campus*
multidisciplinar



Cultura de
proximidade com
professores e
investigadores



Ambiente
internacional
com + 50
nacionalidades



Forte
componente
prática e
laboratorial



ENGENHARIA ALIMENTAR



Cristina L. M. Silva

Professora associada e membro do Conselho da Academia Internacional de Ciência e Tecnologia Alimentar

“ *Este mestrado é para quem quer transformar o futuro da alimentação combinando engenharia, inovação, sustentabilidade e ferramentas digitais numa forte ligação à indústria e à investigação internacional.* ”

Para conhecer melhor o mestrado

A faculdade promove diversas iniciativas que permitem conhecer de perto o ambiente do mestrado. Eventos como a Open House abrem as portas da faculdade a futuros estudantes; iniciativas como Innovation Day, Biotalks, Jornadas de Biotecnologia ou Jornadas de Doutoramento promovem o debate, a partilha de investigação e a ligação à comunidade científica e empresarial.

Pode também agendar uma reunião, presencial ou online, com a coordenação, para esclarecer dúvidas e explorar as oportunidades académicas e profissionais.

CONTACTOS

✉ Universidade Católica Portuguesa
Rua Diogo Botelho 1327, 4169-005 Porto

☎ 932 011 541*
(também via WhatsApp ou Signal)
*Chamada para rede móvel nacional

@ biotecnologia@ucp.pt

🌐 www.esb.ucp.pt

ESTAMOS NAS REDES SOCIAIS

▶ youtube.com/biotechnacatolica

📷 instagram.com/catolica.porto.biotecnologia

📺 tiktok.com/@catholicabiotecnologia



Mais informações

