

Mensageiro de Bragança

06-07-2017

Periodicidade: Semanal

Classe: Informação Geral

Âmbito: Regional

Tiragem: 5000

Temática: Educação

Dimensão: 510 cm²
Imagem: N/PB

Página (s): 15

// Nordeste Transmontano

Politécnico de Bragança abre licenciatura pioneira com mobilidade em Engenharia Alimentar

Uma licenciatura em Engenharia Alimentar que inclui mobilidade é pioneira no País e a nova aposta dos Politécnicos de Bragança, Leiria e Viana do Castelo. Além da formação científica e técnica de base e da interação com o tecido empresarial e industrial de cada região, leva os estudantes em mobilidade para aquisição de competências nas áreas em que cada instituição é especialista: carnes e azeite em Bragança, lacticínios e vinhos em Viana do Castelo, recursos alimentares marinhos e hortofrutícolas e cereais em Leiria (Peniche).

A licenciatura terá a duração de 3 anos, e envolve, no primeiro ano, uma preparação geral base na instituição de origem, e nos três semestres seguintes, a mobilidade dos estudantes, para aquisição de competências nas áreas específicas de cada região e instituição.

O objetivo deste modelo de mobilidade é alargar e otimizar o processo de aprendizagem, be-

neficiando da excelência de cada instituição no que respeita às diferentes tecnologias setoriais que a licenciatura abrange: tecnologias de lacticínios, dos vinhos e outras bebidas alcoólicas, lecionadas no terceiro semestre na Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Politécnico de Viana do Castelo; tecnologias dos recursos alimentares marinhos, hortofrutícolas e cereais, lecionados no quarto semestre na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (em Peniche); e tecnologias de carnes e produtos cárneos, azeite, azeitona e óleos vegetais, lecionados no quinto semestre na Escola Superior Agrária do Politécnico de Bragança.

O alojamento dos estudantes durante a mobilidade fica a cargo da instituição recetora. No sexto e último semestre da licenciatura os estudantes regressam à instituição de origem, por forma a interligarem, no âmbito de estágio ou projeto, com o tecido empresarial

regional, no desenvolvimento de produtos ou processos adequados às necessidades do mercado.

A formação resulta da procura e necessidade do mercado e da indústria alimentar, seja para desenvolvimento, implementação, melhoria e gestão de processos de transformação, conservação, controlo da qualidade, e distribuição de produtos alimentares, seja na implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar, ou em termos de inovação e pesquisa de formas alternativas de aproveitar os produtos alimentares, materializada na já longa e profícua relação das Escolas com a indústria, e no seu contributo para a invenção de novos produtos alimentares.

A licenciatura tripartida em Engenharia Alimentar entra em funcionamento já em setembro, sendo as provas de acesso, ainda em aprovação, um dos seguintes pares: Matemática / Física e Química ou Matemática / Biologia e Geologia.